Reinmuller - M

SILVIA JURCOVAN

CARTE DE BUCATE

EDITURA TEHNICĂ
București, 1983

PREFAȚĂ

ALIMENTELE *ingerate zilnic trebuie să conțină factori nutritivi utili acoperirii diferitelor nevoi ale organismului în vederea conservării și dezvoltării vieții. Aceștia contribuie la refacerea celulelor (țesuturilor) uzate, la furnizarea energiei necesare desfășurării funcțiilor biologice și efectuării de activități pe care organismul le depune. Alimentele sînt furnizate în proporții diferite atît de regnul animal, cît și de cel vegetal, deci o alimentație rațională trebuie să le combine după necesități, pentru a fi utile în cel mai înalt grad organismului uman.*

Gastronomia este arta care ne învață cum să pregătim bucate gustoase și cum să le prezentăm cît mai agreabil, pentru satisfacerea simțurilor: olfactiv, vizual și gustativ, stimulînd astfel digestia. Această artă trebuie realizată după anumite reguli stabilite în mod științific, nerespectarea acestora avînd consecințe dăunătoare asupra sănătății.

La ora actuală, tinerele gospodine nu mai dispun de timp ca să-și însușească cunoștințele culinare în mod empiric; ele trebuie să învețe după o metodă mai rapidă care să le dea certitudinea reușitei și care, totodată, să cuprindă principiile științifice pe care se bazează arta culinară, urmărind atît respectarea regulilor igienice în pregătirea produselor culinare, cît și satisfacerea gustului artistic.

Astfel, gospodina va putea asigura familiei sale un meniu zilnic care să acopere necesarul de alimente pentru fiecare.

In perioada de creștere, aproximativ pînă în jurul vîrstei de 25 ani, organismul trebuie să beneficieze de toți factorii nutritivi, în special de proteine, care nu trebuie să lipsească din alimentația zilnică. Acestea se găsesc în alimente de origine animală — ouă, lapte, carne și derivatele lor și în vegetale — cereale, leguminoase etc.

In perioada adultă, pînă în jurul vîrstei de 40—50 ani, faza de cea mai mare productivitate în munca intelectuală și fizică, meniul va fi alcătuit în raport cu munca depusă, nelipsind proteinele care au rolul de a

repara țesuturile uzate ale organismului și de a mări, totodată, capacitatea organismului la efort și față de acțiunea microbiană a mediului.

După această vîrstă, din prudență, este bine să se reducă consumul de carne și mai ales de organe — creier, ficat; alimentația se va axa mai mult pe produse lactate care conțin proteine mai ușor asimilabile. Legumele și fructele furnizoare de săruri minerale și vitamine se vor consuma pe cît posibil crude.

Grăsimile de origine animală și vegetală, precum și glucidele reprezintă sursa pentru furnizarea energiei. Ceea ce nu se utilizează zilnic se acumulează în țesuturi sub formă de rezervă. Deci, trebuie consumate cu prudență, numai după nevoi. Dacă s-au acumulat în exces, greutatea corporală normală fiind depășită, se vor reduce treptat, după caz, din alimentație.

Grăsimile animale, în exces, provoacă creșterea colesterolului în sînge și depunerea sa pe pereții vaselor sangvine, îngustîndu-le; astfel, apare ateroscleroza care reprezintă una din cauzele principale ale tensiunii arteriale, generînd bolile cardiovasculare. Grăsimile vegetale, în special uleiul din germeni de porumb, au un efect contrar, folosirea lor contribuind la scăderea procentului de colesteol.

Pentru oamenii vîrstnici meniurile trebuie alcătuite în funcție de activitatea depusă, impunîndu-se o anumită prudență la consumul unor cărnuri și grăsimi, la pîine, dulciuri concentrate. Hrana lor se va baza pe alimente, cum sînt: lactatele, fructele, legumele.

Tehnica de preparare a alimentelor, bazată în această carte de bucate pe principii științifice, cu toate rețetele încercate de către autoare, descrierea acestora cu detalii de execuție, precum și sfaturile ajutătoare de pe parcursul lucrării, încearcă să preîntîmpine și să corecteze modul, uneori necorespunzător, de preparare a alimentelor și consecințele acestuia.

De aceea, nu este suficient ca cititorul să se rezume numai la citirea unei rețete, ci să studieze toată cartea pentru a beneficia de un ansamblu de cunoștințe în acest domeniu care apar mai amplu în unele rețete, acestea neputîndu-se repeta ori de cîte ori este cazul. Aplicarea lor rămîne la ingeniozitatea gospodinei, care prin interesul ce-l acordă pregătirii alimentelor (pentru a le potrivi gustul de sărat, dulce, acru, aromele adecvate) și prezentării preparatelor, conferă acestora o parte din personalitatea ei, adică gustul specific fiecărei gospodine.

Dacă se ține seama de toate aspectele de ansamblu, prezentate în lucrare, se va putea realiza un preparat calitativ superior, aducînd satisfacție și celor care-l consumă și celor care s-au străduit să-l realizeze.

Pe cît a fost posibil, rețetele au fost întocmite pentru o familie mică, formată din 2—3 persoane, excepție făcînd preparatele ale căror cantități nu se pot reduce la o singură masă. Nu va fi greu să se adapteze cantitățile după necesități.

Adresez mulțumiri, pe această cale, conducerii Editurii tehnice, la care am găsit deplină înțelegere, precum și tov. redactor Dinu Rodica care mi-a acordat un sprijin prețios și competent în redactarea acestei lucrări, pentru a fi pusă cît mai grabnic la dispoziția celor doritori să se servească de ea.

AUTOAREA

CUPRINS

Prefață 5

SOSURI 9

Sosuri calde 10
Sosuri servite calde și reci . . . 18
Sosuri reci 20
Sosuri dulci 21

PREPARATE DIN OUA 27

Preparate calde din ouă 28
Preparate reci din ouă 38

APERITIVE SAU GUSTARI CALDE ȘI RECI 42

Aperitive sau gustări reci . . . 43
Aperitive calde 50

SUPE. CIORBE 53

Supe 55
Ciorbe 63

LEGUMELE 79

Valoarea nutritivă a legumelor . . 79
Pregătirea preliminară a legumelor 80

PREPARATE DIN LEGUME . . 91

Intrări (fel întîi de mîncare) cu legume 91
Salate din legume fierte cu maioneză 118
Garnituri din legume, fructe și paste făinoase 121
Salate din legume și fructe crude 136
Mîncări din legume 141

PREPARATE CU CARNE 156

Intrări (fel întîi de mîncare) cu carne 158
Mîncări cu carne 164
PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ 186
Legume umplute cu carne . . . 186
Musacale 194
Preparate din carne tocată cu sosuri 199
Preparate prăjite din carne tocată 205
Preparate din carne tocată la grătar 208

FRIPTURI 210

Prăjirea la tigaie 210
Înăbușirea 216
Friptură la cuptor 216
Fripturi cu umpluturi 225
Fripturi la grătar 232
Fripturi la frigare 236
Fripturi la rotisor 237

CĂRNURI FIERTE 238

PREPARATE DIN PEȘTE . . . 240

PASTETE 254

PREPARATE PE BAZĂ DE ASPIC ȘI GELATINĂ 262

Piftia 262
Aspicul 264
Diverse preparate în aspic . . . 269

PREPARATE DIN ORGANE . . . 273

Preparate din limbă 273
Preparate din creier, momițe, măduvioară, uger de vacă 276

Preparate din ficat și rinichi . . 280
Preparate din inimă de porc sau de vițel, sau din pipote de pasăre 283

PREPARATE DIN CARNE DE VÎNAT 284

Preparate din carne de iepure de vînat 284
Preparate din carne de iepure domestic 288
Marinarea cărnurilor 288

BUDINCI 289

Budinci cu legume, paste făinoase, brînză 291
Budinci cu carne, șuncă, creier . . 296
Budinci dulci 299

CLĂTITE ȘI BUDINCI DIN CLĂTITE 304

Clătite și budinci din clătite fără zahăr 304
Clătite și budinci dulci din clătite 308

PREPARATE DIN MĂLAI . . . 313

Preparate din mălai fără zahăr . . 313
Preparate dulci din mălai 316

GĂLUȘTE, CROCHETE, PAPANAȘI 317

Găluște și alte paste făinoase pentru supe 317
Găluște dulci 323
Crochete fără zahăr 326
Crochete dulci 327
Papanași 328

DULCIURI ȘI ALTE PREPARATE CU LAPTE 329

ALUATURI 333

Gustări reci din aluaturi 333
Gustări calde din aluaturi 337

ALUATURI DIVERSE 352

CHECURI 398

PRĂJITURI DIVERSE 405

FURSECURI 436

PRĂJITURI ÎN FOI „LICA“ . . . 456

CIOCOLATĂ ȘI BOMBOANE . . 459

CREME CU SAU FĂRĂ GELATINĂ. ÎNGHEȚATE 468

Frișca 469
Creme cu gelatină 472
Creme foarte fine cu gelatină (alt mod de preparare) 475
Creme fără gelatină cu șodouri . . 480
Creme fierte 482
Spumă de albuș cu fructe 485
Salate de fructe — desert 486
Înghețate 487

TORTURI, CREME PENTRU TORTURI, GLAZURI 489

Torturi 489
Rulade dulci din pandișpan . . . 515
Creme pentru torturi 517
Glazuri 523

ȘERBETUL 527

CONSERVE DIN LEGUME . . . 531

Conserve în oțet și murături . . . 535
Legume conservate prin sterilizare 551
Conserve de legume cu oțet și sare 563

CONSERVAREA LEGUMELOR ȘI ZARZAVATURILOR PENTRU IARNĂ 568

CONSERVE DIN FRUCTE . . . 570

Compoturi 570
Dulcețuri 573
Peltele sau jeleuri 581
Gemuri 582
Marmelade 585

CONSERVAREA FRUCTELOR ÎN STARE NATURALĂ 592

CONSERVAREA OUĂLOR . . . 593

CONSERVAREA CĂRNII DE PORC ÎN GRĂSIME 595

BĂUTURI 596

Băuturi nealcoolice 596
Băuturi alcoolice — Lichioruri . . 599
Băuturi fermentate din fructe . . 604
Siropuri 607

BORȘUL 611

INDEX 613

SOSURI

SOSURILE sînt semipreparate culinare care se adaugă la carne, legume, ciuperci etc., pentru a le îmbunătăți valoarea alimentară și a le da gust plăcut și aromă care să stimuleze pofta de mîncare. Ele pot deveni, însă, indigeste prin modul în care se pregătesc. Este contraindicat de a se prăji ceapa și făina în grăsime pînă la rumenire, situație cînd temperatura grăsimilor se ridică pînă la fumegarre, adică pînă cînd se ard, acestea descompunîndu-se în produși dăunători sănătății (acroleină). Grăsimile supraîncălzite, (arse) folosite în sosuri sau alte prăjeli trebuiesc evitate, pentru a preveni îmbolnăvirea diferitelor organe (ficat, rinichi, inimă etc.) din corpul uman.

Prin grăsimi se înțelege untdelemnul, untul, margarina, slănina și untura de porc sau de la alte animale. Sosurile, în general, se leagă cu făină. Granulele de amidon din făină se gelifică prin fierbere în lichid și îngroașă sosurile. Ca să nu se formeze cocoloașe, făina se diluează întotdeauna cu apă rece și apoi se adaugă în lichidul fierbinte, sau se amestecă cu grăsimea topită pînă cînd se omogenizează, se diluează cu lichidul fierbinte și apoi se lasă sosul să fiarbă pînă cînd se îngroașă.

Proporțiile de făină, grăsime și lichid pentru rețetele de bază:

— ciulama: 25—30 g făină, 30—50 g grăsime, 1/2 l lichid.

— budinci: 100 g făină, 100 g grăsime, 1/2 l lichid

— sosuri, mîncăruri: 20—25 g făină, 30—50 g grăsime, 1/2 l lichid

— supe, ciorbe: 25—30 g făină, 30—50 grăsime, 2—3 l lichid.

Este indicat să se pună mai puțină făină la început, atunci cînd nu se poate aprecia cantitatea de lichid existent în preparat. Sosul se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege și, dacă este nevoie, se mai poate adăuga puțină făină, frecată cu o lingură de apă rece și apoi se lasă să mai dea în 2—3 clocote. Dacă sosul este prea gros, se diluează cu apă sau cu alt lichid, după gust.

SOSURI CALDE

Sos alb (Bechamel)

25—30 g făină, 30—40 g unt, 1/2 l lapte, sare.

Este sosul cel mai frecvent întîlnit, consistența lui variind după preparat. Făina și untul se înfierbîntă într-o cratiță de 1 l, la foc mic (nu direct pe flacără), numai un minut, amestecînd mereu și avînd grijă ca făina să nu se coloreze deloc; apoi, se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în 2—3 rînduri, amestecînd de fiecare dată, pînă se desfac toate cocoloașele formate, ca să rezulte un sos omogen. Se potrivește de sare și, facultativ, se acrește puțin cu zeamă sau sare de lămîie, numai după ce s-a luat cratița de pe foc. Se aromează cu pătrunjel sau mărar tocat.

La sosul alb se mai pot adăuga, imediat după ce s-a luat de pe foc (cît este fierbinte), 100 ml smîntînă, bătută pînă cînd se omogenizează, sau 100 ml smîntînă, bătută bine cu 1—2 gălbenușuri. Se potrivește gustul și aroma ca mai sus. Acest sos este foarte adecvat pentru legume fierte și bine strecurate, peste care se deșartă, după ce acestea s-au așezat în vasul (cu care se servesc) bine uns cu unt, margarină sau untdelemn. Sosul nu se amestecă cu legumele. Se înfierbîntă la cuptor cu 10 minute înainte de servire. Pentru regimuri, se pot adăuga în sosul fierbinte, după ce s-a luat de pe foc, 100—150 g brînză de vaci, bine mărunțită dinainte (cu furculița) care și acrește puțin. Sosul se deșartă peste cartofi, dovlecei, conopidă, fasole verde sau alte legume fierte (fără să se amestece cu acestea).

Pentru preparate cu ouă, se poate aroma sosul pregătit ca mai sus cu cîteva ciuperci, fierte separat în puțină apă; apa se adaugă în sos, completînd laptele. Se sărează, se acrește și se aromează cum s-a arătat mai înainte.

Sos alb pentru glasat fripturi

60 g făină, 400 ml lapte, 50 g unt, 2 ouă, sare, piper, 60 g parmezan sau caşcaval ras.

Într-un lighenaș smălțuit de 2—3 l se pun făina și ouăle întregi care se amestecă bine, ca să nu se formeze cocoloașe. Compoziția se diluează cu laptele rece adăugat cîte puțin la început, pînă se subțiază, apoi se pun jumătate de linguriță cu sare și un vîrf de cuțit cu piper. Se bate repede cu telul în formă de pară pe un vas cu apă clocotită, timp de 8—10 minute, pînă cînd compoziția se îngroașă ca o smîntînă care abia curge și se desfac toate cocoloașele formate la început (cînd s-au înfierbîntat).

Friptura de vițel sau de vită, cînd este gata, se taie în felii de 1 cm grosime care se vor așeza unele lîngă altele, neînghesuite într-o cratiță sau tavă smălțuită, unsă cu grăsime și tapetată cu făină sau pesmet. Cînd sosul este gata, se așază cu lingura un strat de 1 cm grosime peste fiecare felie de carne și se presară cu parmezan sau caşcaval ras. Înainte de servire, se bagă în cuptor, la foc tare, 10—15 minute, ca să se rumenească puțin.

Sos românesc

O linguriță cu vîrf făină (20—25 g), o linguriță ceapă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici (ceapă se poate pune și mai multă, după gust), 2—3 linguri untdelemn (30—50 ml), 1/4 l suc de roșii, sau o lingură cu vîrf de pastă de roșii, completată cu 1/4 l apă, pătrunjel, țelină, mărar, sare.

Pentru prepararea acestui sos, după o practică veche, făina și ceapa se prăjesc în grăsime pînă se rumenesc, apoi totul se stinge cu suc de roșii și zeamă de supă, ciorbă sau mîncare. Este contraindicat în toate regimurile alimentare, de aceea se recomandă altă metodă inofensivă de preparare pentru a nu-i priva de gustul sosului pe cei care-l preferă. Făina se prăjește în tigaie fără grăsime la foc mic (nu direct pe flacără), amestecînd mereu pînă se rumenește și capătă culoarea maro deschis. Făina prăjită în acest fel se digeră mai ușor, acest procedeu fiind indicat și în alimentația copiilor. Se trage, apoi, tigaia de pe foc, se adaugă ceapa și grăsimea și se amestecă un minut, pentru ca ceapa la căldura tigăii să-și dezvolte aroma. Se stinge cu sucul de roșii, se pune iar pe foc și se amestecă bine ca să nu se formeze cocoloașe și apoi se toarnă peste mîncarea pentru care s-a pregătit. Dacă ceapa a fost tocată mai mare, sau au rămas cocoloașe, se toarnă sosul în strecurătoare direct peste mîncare (se freacă cu lingura ca să treacă tot, iar ceapa se reține). Se finisează mîncarea după indicațiile date în rețetă.

Sos de roșii

O linguriță cu vîrf de făină (20—25 g), 1/4 l suc de roșii, 1/4 l apă sau supă de zarzavat, 20 g unt, frunză de țelină, o ceapă mică, sare.

Făina se pune într-o crăticioară de 1 l și se diluează cu sucul de roșii, adăugat cîte puțin la început, ca să nu se facă cocoloașe și apoi cu apă sau supă. Pentru aromă și gust mai bun se pun o linguriță cu vîrf „Vegeta" sau o frunză de țelină, o ceapă mică crestată în sferturi și sare, după gust. Se fierbe la foc mic, 10 minute, pînă se leagă sosul. Cine dorește un sos mai gros, mai poate adăuga 1/2 linguriță de făină frecată cu o lingură de apă rece cu care se mai fierbe cîteva clocote. Dacă este prea gros, se pune puțină apă sau suc de roșii, după gust. Se ia apoi de pe foc, se scoate ceapa și țelina, se adaugă bucățele de unt sau o lingură de untdelemn, se potrivește de sare și, facultativ, se pune o linguriță cu zahăr, după gust.

Se servește cu rasol de carne de vită sau pasăre, asociat cu piure de cartofi, garnitură de orez sau macaroane. De asemenea, se servește cu diferite budinci, crochete de carne sau de zarzavat etc.

Sos de hrean

I. 30 g făină, 30 g unt, 1/2 l lapte, 100 ml smîntînă, zeamă de lămîie sau oțet, 1—2 linguri cu vîrf hrean ras, sare.

Se prepară un sos alb, cum s-a arătat înainte, care se stinge cu lapte sau cu lapte combinat în părți egale cu supă de carne sau de zarzavat. Cînd este

gata, se ia de pe foc şi se drege imediat cu smîntîna frecată bine cu o lingură de apă rece. Se potriveşte de sare şi se acreşte puţin cu o lingură de zeamă de lămîie sau cu o linguriţă de oţet, după gust. Hreanul, ras prin răzătoarea cu găuri mici, se adaugă în sos *numai în momentul servirii, fără să mai fiarbă, altfel, hreanul va da un gust amar sosului.* Pentru gust mai bun se poate pune şi o linguriţă de zahăr.

Se serveşte la carne rasol, crenvurşti, cîrnaţi calzi, fripţi sau fierţi etc.

II. *2 linguri cu hrean ras, 150 ml smîntînă, zeamă de lămîie sau oţet, sare.*

Hreanul, ras prin răzătoarea cu găuri mici, sau mărunţit cu mixerul, se amestecă cu o jumătate de linguriţă de sare, o lingură de zeamă de lămîie sau o linguriţă de oţet, sau după gust şi o linguriţă de zahăr. Se poate servi ca atare, sau cu smîntîna cu care se amestecă bine. Se serveşte cu carne rasol, cîrnaţi calzi sau reci, şuncă etc.

Sos de vin pentru peşte rasol

50 g unt sau untdelemn, 30 g făină, 2 gălbenuşuri, 100 ml smîntînă, 200 ml vin alb sec, 1/2 l supă în care a fiert peştele (v. „Peşte rasol").

Făina şi untul sau untdelemnul se înfierbîntă un minut, la foc mic, se sting cu supa fierbinte, adăugată în 2—3 rînduri, amestecînd bine, de fiecare dată, pînă se desfac cocoloaşele, şi, la urmă, se toarnă vinul (dacă supa n-a fost prea acră). Se lasă să dea în 2—3 clocote ca să se lege, apoi se ia de pe foc. Gălbenuşurile se freacă cu smîntîna şi, facultativ, se pune o linguriţă de muştar; totul se amestecă cu sosul fierbinte. Pentru aromă, se adaugă mărar, pătrunjel, tarhon, după gust.

Sosul se serveşte imediat (în sosieră), iar pe un platou se aşază peştele rasol, întreg sau tăiat în bucăţi, cu zarzavatul fiert, tăiat cu cuţitul riglat (ondulat), aranjat în jurul lui.

Sos de ceapă

I. *250—300 g ceapă albă, 50 g unt sau untdelemn, 25—30 g făină, 50—100 ml smîntînă, oţet, zeamă sau sare de lămîie, piper (nucşoară, ienibahar, o foaie de dafin (tarhon, ţelină), sare, o linguriţă rasă „Vegeta".*

Ceapa tăiată în sferturi se pune în 1/2 l apă clocotită împreună cu o linguriţă rasă de sare şi se lasă să fiarbă la foc mic, cca o oră sau mai mult, pînă cînd se moaie bine, completînd apa, dacă aceasta scade. (În oală sub presiune fierbe în jumătate din timp, tot în 1/2 l apă, dar se moaie mai bine, fără să se ardă). Împreună cu ceapa se pot pune la fiert şi un morcov (150 g), tăiat în sferturi şi un os de viţel cu cartilaj (pentru a-i da gust). Prin oricare variantă se fierbe, ceapa, împreună cu lichidul în care a fiert, se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat. La piureul obţinut se

adaugă untul sau 3 linguri de untdelemn (50 ml). Făina se diluează cu 2 linguri de apă rece şi se adaugă în compoziţie, completînd cu apă ca să rezulte cca 600 ml sos. Pentru aromă, se pun o foaie de dafin, un vîrf de linguriţă de piper, sau cîte puţin din una sau mai multe din condimentele indicate, după gust. Se lasă să fiarbă în clocote, ca să se lege cu făina, apoi se ia de pe foc, se sărează şi se acreşte după gust; cine doreşte, adaugă şi o linguriţă de zahăr care se pretează bine la sosul de ceapă. Smîntîna se freacă bine cu o lingură de apă pînă cînd se omogenizează, apoi se adaugă în sosul fierbinte şi se amestecă.

Se serveşte cu rasol de carne de vită sau pasăre, escalop de viţel (şniţel natur de viţel), friptură înăbuşită din carne de porc, pasăre sau viţel, asociate cu piure de cartofi.

II. *250 g ceapă albă, 25—30 g făină, 50 g unt sau untdelemn, 200 ml lapte, un vîrf de cuţit piper, sare, zeamă sau sare de lămîie, oţet.*

Ceapa se fierbe în 1/2 l apă. Se face un sos alb din făină, unt, lapte (v. „Sos alb") la care se adaugă piureul de ceapă împreună cu tot lichidul în care a fiert, completînd cu apă, ca să rezulte cca 700 ml sos. Se lasă să fiarbă 2—3 clocote, apoi se ia de pe foc. Se potriveşte de sare şi se acreşte, după gust. Pentru aromă, se pune puţin piper măcinat sau preferabil o linguriţă rasă de „Vegeta", sau cîteva ciuperci proaspete sau uscate, fierte împreună cu ceapa.

Se serveşte ca şi primul sos.

III. *1/4 kg ceapă, 50 g orez, sare, o linguriţă „Vegeta", o frunză mică de ţelină, pătrunjel tocat, piper (ienibahar, nucşoară), 30—50 g unt sau untdelemn, 50—100 ml smîntînă.*

Ceapa tăiată în sferturi se fierbe acoperită, la foc mic, într-o jumătate de litru de apă clocotită, împreună cu orezul şi cu o jumătate de linguriţă sare, pînă cînd se moaie bine ceapa şi orezul se terciueşte, adăugînd cîte puţină apă, dacă scade. În oală sub presiune, la foc mic, fierbe în 30 minute. Se trece totul prin sită de sîrmă inoxidabilă, se adaugă un vîrf de cuţit cu piper, sau din fiecare condiment după gust şi, „Vegeta", completînd cu apă, ca să rezulte cca 600 ml sos. Se lasă să fiarbă cîteva clocote. După aceea, se ia de pe foc, se adaugă imediat untul sau untdelemnul şi smîntîna, bătută bine cu o lingură de apă rece. Se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie, potrivindu-se în acelaşi timp şi gustul cu sare; facultativ, se poate adăuga o linguriţă de zahăr.

Se serveşte ca şi primul sos.

IV. *O ceapă mare (100 g), 30—50 g unt sau untdelemn, 30 g făină, boia dulce sau pastă de ardei, 50—100 ml smîntînă, un vîrf de cuţit piper, sare, mărar proaspăt sau uscat, pătrunjel.*

Ceapa, tocată foarte mărunt sau rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călеşte cu untul sau untdelemnul, la foc mic, fără să se rumenească (2 minute). Se adaugă boiaua şi piperul, se amestecă de 2—3 ori şi se sting imediat cu 1/4 l apă. Se fierbe în continuare, cca 15 minute, pînă cînd se moaie bine ceapa. Făina se freacă cu 1/4 l apă rece, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se

formeze cocoloașe, apoi se pune în sos și se lasă să dea în cîteva clocote ca să se lege, completînd cu apă ca să rezulte cca 600 ml sos. Se pune sare sau o linguriță rasă de „Vegeta", se acrește după gust cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oțet și se ia de pe foc. Smîntîna, frecată bine cu o lingură de apă rece, se amestecă cu sosul fierbinte, se aromează cu pătrunjel sau mărar, sau cu ambele.

Se servește cu aceleași preparate, asociat cu garnituri (cartofi, orez etc.)

Sos de mușt ar

25 g făină, 2—3 linguri untdelemn sau 30 g unt sau altă grăsime, 50—100 ml smîntînă, o linguriță cu vîrf ceapă rasă fin, 2—3 linguriță cu vîrf mușt ar, 1/2 l supă de zarzavat sau apă, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește cu grăsimea timp de un minut, la foc mic și se stinge imediat cu 1/4 l apă sau supă; se fierbe 10 minute. Făina, mușt arul și smîntîna (se poate și fără smîntînă) se diluează cu restul de supă sau apă, adăugată cîte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe și se toarnă în sos, completîndu-l cu apă, dacă nu s-a pus smîntînă, ca să rezulte cca 600 ml. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina, apoi se sărează și, facultativ, se adaugă cîteva picături de zeamă de lămîie sau oțet. Altă aromă nu se pune.

Se servește cu șnițel natur, escalop de vițel, șnițele umplute, rasol de carne de vită sau pasăre, friptură înăbușită din carne de vită, porc, vînat sau pasăre, cu garnitură de orez, macaroane, piure de cartofi.

Sos ragu

Un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate 250 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 50—80 ml untdelemn, 50—100 ml vin alb sec, 50—100 ml suc de roșii sau o linguriță cu vîrf pastă de roșii, lămîie, o foaie de dafin, 25 g făină, 20 g zahăr, 10 boabe de piper sau un vîrf de linguriță piper măcinat, sare.

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc în tot untdelemnul timp de 2 minute, la foc mic (nu direct pe flacără), amestecînd mereu; apoi, totul se stinge cu 1/4 l apă fierbinte și 1/2 linguriță de sare. Se lasă să fiarbă acoperit, pînă cînd se moaie bine zarzavatul, completînd apa, dacă aceasta scade. Se trece, apoi, zarzavatul cu tot sosul prin sită de sîrmă sau prin alt aparat de presat. Sosul se pune din nou în cratiță, se adaugă foaia de dafin, făina frecată cu sucul de roșii, vinul, zahărul caramelizat separat într-o tigăiță și stins cu 2—3 linguri de apă fierbinte (se lasă pînă cînd se topește și apoi se adaugă), piperul și 3—4 felii de lămîie (fără coaja albă care este amară). Se completează lichidul cu vin, suc de roșii sau

apă, ca să rezulte cca 600 ml sos. Se lasă să fiarbă 5 minute, ca să se lege. Se mai potrivește gustul cu sare, vin sau zeamă de lămîie.

Se servește ca și sosul de muștar.

Sos picant

30—50 ml untdelemn sau altă grăsime, 50 g ceapă, 150—200 ml vin sec, 100 ml suc de roșii, o linguriță rasă muștar, 25 g făină, cca 300 ml apă, sare, piper, 2 boabe de ienibahar sau o ramură mică de cimbru, o foaie de dafin, o bucățică de scorțișoară nemăcinată, o cuișoară nemăcinată, sare.

Acest sos trebuie să conțină arome mai puternice și neapărat, vin. Se poate pune, după gust, din toate. Ceapa rasă fin se călește cu grăsimea la foc mic, numai un minut, ca să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu apa și se lasă să fiarbă 10 minute, la foc mic. După aceea, se adaugă făina, diluată cu vinul și toate celelalte. Sosul se lasă să fiarbă 2—3 clocote, ca să se lege cu făina și, apoi, se sărează. Dacă este prea gros, se diluează cu apă, vin sau suc de roșii, după gust.

Se servește cu șnițel natur din orice carne, escalop de vițel, ficat prăjit natur, chiftele, ruladă de carne etc.

Sos cu unt de raci

50 g unt de raci, 25 g făină, 1/2 l supă de la pește rasol sau supă în care au fiert racii, sau supă care a rămas după adunarea untului de raci (v. „Tartine cu unt de raci"), zeamă de lămîie, pătrunjel, tarhon, 50 ml vin alb, sare.

Făina și untul de raci se înfierbîntă un minut la foc mic, se sting cu supa fierbinte adăugată treptat, amestecînd bine ca să nu se formeze cocoloașe. Se toarnă vinul și se lasă să dea în 2—3 clocote, ca să se lege cu făina. Supa de raci sau de pește rasol fiind acrită, sosul se va acri numai dacă este nevoie, apoi se va săra după gust. Se aromează cu tarhon sau pătrunjel.

Se servește (în sosieră) cu carne de raci fierți, sau cu pește rasol sau prăjit natur.

Sos de castraveți

3—4 castraveți de mărime mijlocie, acriți în saramură sau în oțet foarte diluat, o ceapă de mărime mijlocie, 3—4 linguri untdelemn, 50 ml suc de roșii sau o linguriță pastă de roșii, 1—2 linguri vin, 20—25 g făină, 100 ml smîntînă, o linguriță zahăr, sare, piper.

Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn un minut; se pune un vîrf de linguriță cu boia dulce de ardei și se stinge cu 1/2 l apă. Castraveții

necurăţaţi se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau curăţaţi de coajă (care este tare) se taie în beţigaşe de 1 cm grosime sau în formă de sferturi mici. Dacă sînt prea acri sau prea săraţi, se scurg bine de zeamă şi apoi se adaugă în sos. Se fierb cca o oră, pînă se moaie. Cînd sînt fierţi, se freacă făina cu sucul de roşii şi cu vinul şi se toarnă în sos, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege ca o smîntînă subţire. Se ia de pe foc, imediat se adaugă smîntîna frecată cu o lingură de apă rece şi se amestecă cu sosul. (Se poate şi fără smîntînă). Se potriveşte gustul cu sare şi se pune o linguriţă cu vîrf de zahăr, pentru a-i reduce din acreală. Pentru aromă, se adaugă mărar şi o mică ramură de cimbru.

Se serveşte cu carne rasol, chiftele, friptură înăbuşită din orice carne, asociată cu piure de cartofi, cu orez, macaroane, şniţele natur din orice carne, escalop de viţel, crochete etc.

Sos de măcriş

Cca 1/4 kg frunze de măcriş, o linguriţă cu vîrf ceapă rasă, 3—4 linguri untdelemn, 100 ml smîntînă, 30 g făină, pătrunjel, tarhon, zahăr, sare.

Frunzele de măcriş, curăţate, de codiţe, se spală (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se adună în mănunchiuri care, apoi, se taie în felii late. Ceapa se căleşte un minut în grăsime, se adaugă măcrişul şi se amestecă pînă cînd îi scade volumul; totul se stinge cu 1/4 l apă şi se lasă să fiarbă 10—15 minute, pînă se moaie frunzele bine. Făina se freacă cu 2 linguri de apă rece şi se adaugă apoi în sos; se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Dacă sosul este prea gros, se mai adaugă apă, ca să fie ca o smîntînă mai groasă care curge; dacă s-a diluat cu apă, se mai fierbe 2—3 clocote. Se ia de pe foc, se sărează şi se amestecă cu smîntîna, frecată bine cu o lingură de apă rece. Nu mai trebuie acrit, deoarece măcrişul conţine acid oxalic care îl va acri. O linguriţă cu zahăr îi va reduce din acreală şi îi va da un gust plăcut. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi tarhon. Sosul fiind mai gros, nu are nevoie de altă garnitură.

Se serveşte cu carne rasol, budincă de carne, ruladă de carne, chiftele, friptură înăbuşită din carne de porc, vită, pasăre, ovine, iepure domestic sau vînat, cu cîrnaţi fripţi sau fierţi, sau cu crochete de carne.

Sos de mere

1/4 kg mere (2—3 bucăţi), 50—100 ml smîntînă, 20 g făină, 25 g unt sau untdelemn, o linguriţă zahăr, sare, zeamă de lămîie, pătrunjel, ţelină.

Merele, curăţate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie în felii subţiri de 1 cm şi se fierb 10 minute în 1/4 l apă, sau supă de carne sau de zarzavat. Se pun un vîrf de linguriţă cu sare sau 1/2 linguriţă cu „Vegeta" şi o mică frunză de ţelină (dacă se fierb cu apă). Cînd

merele sînt fierte, se adaugă făina frecată cu 2 linguri apă rece și smîntîna, lăsîndu-se să fiarbă 2—3 clocote. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează puțin, ca să fie ca o smîntînă subțire. Se ia de pe foc, se adaugă untul proaspăt sau o lingură de untdelemn și pătrunjel tocat. Cine dorește mai acru, adaugă cîteva picături de zeamă de lămîie. O linguriță de zahăr îi va da un gust plăcut.

Se servește cu rasol de pasăre, vacă, vițel, cu limbă fiartă, ficat prăjit natur, șnițele natur de vițel (escalop) sau de porc, cu friptură înăbușită, toate asociate cu piure de cartofi.

Sos de vișine

Se prepară la fel ca sosul precedent, înlocuind merele cu 1/4 kg vișine, din care s-au scos sîmburii. Sosul are culoare roz și aciditate proprie. Se servește cu aceleași preparate ca și sosul de mere.

Sos de gutui

O gutuie mare, 25 g făină, 30 g unt, 50—100 ml smîntînă, o lingură zahăr tos (30 g), pătrunjel, 2 linguri untdelemn (30 ml), sare.

Gutuia se curăță de coajă, se rade prin răzătoarea cu găuri mari numai pînă la casa seminală și se fierbe în 1/2 l apă, acoperită, 15—20 minute. Într-o tigăiță, zahărul se caramelizează (maro deschis) împreună cu făina, amestecînd într-una, ca să nu se ardă; se trage apoi de pe foc, se adaugă untdelemnul, se amestecă ca să se omogenizeze cu făina și imediat se stinge cu zeama în care au fiert gutuile. După aceea, se pune pe foc, se lasă pînă cînd se topește bine zahărul caramel și se toarnă peste gutui. Dacă sosul este prea subțire, se freacă o jumătate de linguriță cu făină cu o lingură de apă rece și se adaugă în sos, lăsîndu-l să fiarbă 2—3 clocote. Se potrivește gustul cu puțină sare și, facultativ, cu zeamă de lămîie sau cu zahăr, după gust.

Se poate servi ca atare, sau se drege cu smîntîna frecată bine cu o lingură de apă rece (cît este sosul fierbinte), după ce s-a luat de pe foc. Deasupra se pun cîteva bucățele de unt proaspăt și pătrunjel tocat, sau o jumătate de linguriță cu „Vegeta".

Se servește cu aceleași preparate ca și sosul de mere.

Sos de măceșe

O lingură cu vîrf marmeladă de măceșe (150—200 g), 20 g făină, 30 g unt, 50—100 ml vin sec (mai acru), un vîrf de linguriță sare, 1/4 l supă de carne sau apă.

Marmelada se freacă cu făina, pînă cînd se omogenizează bine, se subțiază cu supă caldă sau apă și cu vin. Se lasă să fiarbă 2—3 clocote, ca să se

lege sosul cu făina, ca o smîntînă subţire. Se potriveşte de sare (un vîrf de linguriţă) şi, facultativ, se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie; se ia de pe foc şi se pun bucăţele de unt. Se serveşte ca şi sosurile de fructe precedente, cu garnitură de piure de cartofi sau orez.

Sos de lămîie sau portocală

O lămîie sau portocală, 25 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 1/2 l supă de carne sau apă, o linguriţă ceapă rasă fin, 100 ml smîntînă, sare.

Făina şi untul se înfierbîntă, un minut, la foc mic, fără să se coloreze deloc; se trage la o parte, se pune ceapa cu care se amestecă puţin ca aceasta să-şi dezvolte aroma, apoi se stinge cu supa de carne sau de oase, sau cu apă, adăugate treptat, ca să nu se formeze cocoloaşe. Se adaugă coaja numai de la suprafaţa lămîiei sau portocalei, rasă fin, se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege şi apoi se ia de pe foc. Se potriveşte de sare şi se acreşte, după gust, cu zeamă de lămîie sau portocală. Zeama de portocală se completează cu puţină zeamă de lămîie. Se adaugă smîntîna bătută bine cu o lingură de apă rece, cu care se amestecă, apoi, se presară deasupra pătrunjel tocat şi se pun cîteva bucăţele de unt proaspăt.

Se serveşte ca şi sosul de mere. Facultativ, se pune şi puţin zahăr.

SOSURI SERVITE CALDE ŞI RECI

Sos olandez

4 gălbenuşuri sau 2 ouă întregi, 150 g unt, 100 ml apă, 20 ml zeamă de lămîie sau suc de lămîie din comerţ, o linguriţă cu vîrf muştar, 1/2 linguriţă sare, 100 ml smîntînă groasă, pătrunjel tocat.

Toate ingredientele menţionate mai sus, *afară de smîntînă*, se pun într-un lighenaş de 2—3 l şi, pe un vas cu apă clocotită, se bat cu telul în formă de pară, cu mişcări repezi, circulare, timp de 3—4 minute, pînă cînd compoziţia se leagă ca o smîntînă groasă (v. „Creme pentru torturi"). Dacă nu se bate repede, insistînd pe fundul vasului, compoziţia se poate brînzi (se coagulează albuşul). La început, compoziţia este spumoasă prin batere; pe măsură ce se înfierbîntă (2 minute), spuma începe să dispară, compoziţia se leagă deodată, căpătînd aspectul unei smîntîni groase care abia curge (după 3—4 minute). Atunci se ia repede de pe aburi, se lasă să se răcească puţin (2 minute) şi apoi se adaugă smîntîna, cu care se bate bine pînă cînd se omogenizează (Se poate şi fără smîntînă). Dacă se răceşte, se îngroaşă ca o maioneză.

Sosul este foarte gustos; se serveşte imediat cu orice carne rasol, cu peşte, limbă fiartă caldă sau rece, sau cu crenvurşti calzi. Se poate servi,

cald sau rece, cu toate legumele fierte (în puţină apă sărată şi apoi bine strecurate), calde sau reci: dovlecei, conopidă, cartofi, varză de Bruxelles, varză albă, spanac, urzici, praz etc. şi chiar cu legume crude: roşii, ridichi de iarnă, ţelină, sau asortate. Se poate înlocui maioneza cu sos olandez rece, pentru salata boeuf, rusească etc., adăugînd sare, muştar şi zeamă de lămîie, după gust. Sosul nu se taie, dacă se ţine salata la frigider, ca maioneza; din contră, se întăreşte, fiind preparat cu unt. Salatele se presară deasupra cu pătrunjel tocat, pentru zilele obişnuite, iar pentru zilele festive, se ornează cu puţină maioneză.

Sos maioneză

2 ouă mari, 150 ml untdelemn, 100 ml apă, 100—150 ml smîntînă groasă, 20 ml zeamă de lămîie, o linguriţă cu vîrf muştar (20 g), o linguriţă rasă de sare, o linguriţă cu vîrf de ceapă albă rasă fin, 3—5 capere.

Se pun toate ingredientele de mai sus, *afară de smîntînă*, într-un lighenaş de 2—3 l (nu cratiţă) şi se bat repede cu telul în formă de pară, timp de 3—4 minute, pe un vas cu apă clocotită. Lighenaşul trebuie să se potrivească ca un capac, sprijinindu-se cu marginea pe gura vasului. Vasul în care clocoteşte apa nu trebuie să fie prea înalt, iar fundul lighenaşului trebuie să se afle cu 2—3 cm deasupra nivelului apei; numai în aceste condiţii se execută preparatul în timpul menţionat. Dacă lighenaşul ajunge în apa clocotită şi dacă compoziţia nu se bate repede, insistînd tot timpul pe fundul vasului, sosul se poate brînzi (coagula). Modul de preparare este identic cu cel al sosului olandez.

Cînd sosul este gata, se ia de pe aburi, se lasă deoparte, pînă cînd se bate bine smîntîna, separat, să se emulsioneze. După aceea se adaugă în sos şi se bate în continuare cu telul, un minut, pînă se omogenizează şi se leagă mai bine. Dacă se serveşte cu legume fierte, bine strecurate, pentru aromă, se pun mărar, pătrunjel, tarhon şi se acreşte şi se sărează după gust. Dacă se serveşte cu carne, ca şi sosul olandez, i se mai poate adăuga, după ce s-a luat de pe foc, 1—2 castraveciori acri, raşi prin răzătoarea cu găuri mici, scurşi bine de zeamă, sau 2—3 sardele bine mărunţite, pentru a-i da un gust mai picant. Tot pentru gust, se poate înlocui apa cu vin, cînd se pregăteşte pentru preparate din carne. La fel se poate pregăti şi sosul olandez.

Sosul, rezultat din cantităţile de mai sus, echivalează cu maioneza preparată din 400 ml untdelemn. Este spornic şi mai puţin gras ca maioneza. Ţinut în frigider, *sosul nu se taie, cu condiţia să se pună neapărat smîntînă în el.* Pentru ca sosul să nu se subţieze prea mult, în caz că legumele fierte (cca 1 kg, cîntărite, după ce au fost curăţate) nu se scurg bine de apă, cum sînt dovleceii, prazul, ciupercile etc, acestea se pun într-un şervet simplu din tifon şi se presează uşor, avînd grijă să nu se deformeze şi apoi se amestecă cu sosul, potrivit dinainte cu sare, acreală, muştar şi aromat cu verdeţuri. Nu trebuie să se amestece prea mult cu legumele, ca acestea să nu se deformeze. Fasolea verde, conopida, varza albă, varza de Bruxelles etc. se scurg bine în strecu-

rătoare. Cartofii se fierb în coajă, se curăţă fierbinţi, se taie în felii de 1/2 cm şi se amestecă calzi cu sosul, numai prin răsturnare uşoară. Preparatele se pot servi ca fel întîi.

Sos maioneză din iaurt sau smîntînă

200 ml iaurt sau smîntînă, sau 100 ml iaurt şi 100 ml smîntînă, 2 ouă mari, o linguriţă cu vîrf muştar, o linguriţă ceapă rasă (pentru regim se poate fără ceapă şi muştar, sau foarte puţin), un vîrf de linguriţă sare.

Se pun toate ingredientele de mai sus într-un lighenaş şi se bat cu telul în formă de pară, timp de 6—7 minute, pe un vas cu apă clocotită, exact ca şi în reţetele precedente. Deoarece compoziţia nu conţine grăsime, trebuie să fie bătută mai mult, pînă cînd se leagă ca o maioneză subţire care curge. Se ia apoi de pe foc şi se adaugă, pentru aromă, mărar sau pătrunjel tocat. Sosul va fi mai subţire decît precedentele.

Se întrebuinţează cald sau rece pentru preparate din legume fierte, calde sau reci, pentru ochiuri româneşti, ouă fierte (tăiate în jumătăţi sau sferturi), crenvurşti calzi, şuncă, carne de pasăre fiartă etc.

Sos de unt

50 g unt, 100 ml apă, 15—20 ml zeamă de lămîie, o jumătate de linguriţă sare.

Se pun toate ingredientele într-un lighenaş smălţuit şi se bat cu furculiţa pe foc mic, 2 minute, ca să se emulsioneze untul în lichid. Sosul va rămîne tot lichid, dar cu grăsimea difuzată în părticele foarte mici, dacă se foloseşte imediat. Cînd se ia de pe foc, se pune pătrunjel toact sau 1—2 căţei de usturoi (sau mai mult), tocaţi mărunt şi se toarnă fierbinte peste carne caldă: rasol de pasăre, viţel, vită, peşte, limbă fiartă. Zarzavatul care a fiert cu carnea se taie cu cuţitul riglat (ondulat, ca să fie mai aspectuos) în cuburi mari şi se aşază pe un platou, lîngă rasol. Se stropeşte şi zarzavatul cu sosul de unt.

Cantitatea de sos depinde de cantitatea de rasol şi de zarzavat. Se serveşte fierbinte.

SOSURI RECI

Cele mai obişnuite sînt sosurile pe bază de maioneză, sosul remulad, sosul grecesc, mujdeiul de usturoi etc.

Maioneza

Se obţine prin emulsionarea untdelemnului cu gălbenuşul de ou în particule foarte mici, prin batere rapidă, formînd o masă cremoasă. Se poate prepara numai din gălbenuşuri crude, compoziţia fiind mai moale cu aspect unsuros sau din gălbenuşuri crude şi gălbenuşuri fierte tari, în proporţie de un gălbenuş fiert şi unul crud, sau unul fiert şi două gălbenuşuri crude, obţinîndu-se o compoziţie mai consistentă. Untdelemnul trebuie ţinut la temperatura bucătăriei, 2—3 ore, înainte de prepararea maionezei. Chiar de la început, se adaugă la gălbenuşuri 1—2 linguriţe cu zeamă de lămîie care ajută untdelemnul să se emulsioneze rapid, evitînd astfel tăierea (separarea untdelemnului). Zeama de lămîie umflă maioneza, o face mai pufoasă. În loc de zeamă de lămîie, se poate pune o linguriţă cu muştar, în acelaşi scop. Cînd maioneza devine prea consistentă, aceasta se stropeşte cu o linguriţă de apă rece, ca să se moaie şi să se încorporeze mai uşor untdelemnul. Pentru un gălbenuş se pot pune cca 200 ml untdelemn, adăugate cîte puţin, mai ales la început. La sticlă se pune un dop (care se găseşte în comerţ), prevăzut cu un tubuleţ subţire la mijloc, ca un pai, prin care va curge untdelemnul, numai cît este necesar. În absenţă, unui dop de plută i se face un şănţuleţ, adică se taie 1/5 din dop, pe lungime, făcînd două crestături pînă la mijlocul acestuia şi se scoate o bucăţică, pe unde va curge untdelemnul, în fir subţire.

Maioneza se poate tăia, dacă se pune prea mult untdelemn de la început, sau cînd untdelemnul este prea rece. Se poate repara, dacă se pune o linguriţă din maioneza tăiată şi o linguriţă de zeamă de lămîie sau oţet în alt lighenaş (farfurie adîncă) şi se freacă circular cu furculiţa, pînă cînd capătă un aspect omogen (de alifie), adăugînd apoi treptat, cîte puţin untdelemn din sticla cu dop special, ca maioneza să devină mai consistentă. După aceea, se pune cu linguriţa cîte puţin din maioneza tăiată, pînă se încorporează toată, continuînd cu untdelemnul, cît mai este necesar. În cazuri rare, dacă nu reuşeşte, se freacă separat un gălbenuş crud cu 1—2 linguriţe zeamă de lămîie sau oţet sau cu o linguriţă cu vîrf de muştar, adăugînd cîte puţin untdelemn şi amestecînd repede cu furculiţa, circular, pînă cînd se formează puţină maioneză; în ea se adaugă, apoi treptat, cu linguriţa din maioneza tăiată (nu invers), amestecînd mereu pînă se încorporează toată şi continuînd să se toarne untdelemnul necesar. Dacă se pune *smîntînă* în maioneză, aceasta *nu se va lua direct de la frigider*, ci se va ţine 1—2 ore în bucătărie, altfel maioneza se va tăia. *Preparatele cu maioneză nu se vor păstra la frigider la o temperatură prea scăzută deoarece maioneza se va tăia* şi nu se va mai putea repara, decît dacă se scurge bine untdelemnul care s-a separat şi se pune altă maioneză proaspătă, după ce s-a ţinut salata în bucătărie, 1—2 ore, ca să nu fie prea rece şi, apoi, se amestecă.

Modul de preparare a maionezei

Într-un lighenaş se pune un gălbenuş fiert tare, se zdrobeşte foarte fin cu o furculiţă inoxidabilă şi se adaugă un vîrf de linguriţă cu sare, un gălbenuş crud, 1—2 linguriţe cu zeamă de lămîie (care este cea mai indicată) sau, în absenţa acesteia, o linguriţă cu vîrf de muştar sau oţet. Se freacă bine toate

circular, cu furculița, pînă cînd compoziția se omogenizează. Sticla cu untdelemn cu dop special, cum s-a arătat înainte, se ține în mîna stîngă și cu mîna dreaptă se freacă repede cu furculița (sau cu un tel inoxidabil, cînd se pregătește în cantitate mai mare, sau cu mixerul), adăugînd untdelemnul în șuvoi subțire, stropindu-se cu cîteva picături de apă, dacă devine prea vîrtoasă, ca să se încorporeze mai bine untdelemnul. La două gălbenușuri se pot pune cca 400 ml untdelemn. Cînd este nevoie de mai multă maioneză, se măresc proporțiile ingredientelor indicate.

Maioneza trebuie să fie ca o alifie consistentă, pentru a-și păstra forma la ornat. De aceea, aproape de sfîrșit, nu se va adăuga apă în maioneză. Se ia pentru ornat cît se consideră că este necesar, iar în restul, care se amestecă cu legumele pentru salată, se adaugă muștar, zeamă de lămîie și sare, ca să fie mai picantă. Pentru aromă, se pun o linguriță de ceapă, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, sau frunze de mărar, pătrunjel, țelină, tarhon sau hasmațuchi, după preferință, tocate foarte fin. Frunzele tocate se pot pune într-o piuliță de porțelan sau de lemn, împreună cu 2 lingurițe de apă și un vîrf de linguriță cu sare și se presează bine cu pilonul piuliței, ca să lase o zeamă aromată; aceasta se stoarce prin tifon în maioneză, sau se adaugă cu frunze cu tot. Maioneza se amestecă cu legumele pregătite, prin răsturnare ușoară, pînă se încorporează bine, avînd grijă să nu se zdrobească zarzavatul. Pentru ornat, mai economic este cornetul confecționat din hîrtie velină cu care se pot trasa linii subțiri sau alte decoruri.

Cornetul pentru ornat

O coală de hîrtie albă velină se răsucește în formă de con, iar marginea acesteia se prinde cu un ac cu gămălie. Vîrful conului foarte bine ascuțit se presează între două degete; se ciupește puțin cu forfecuța în ambele părți ale îndoiturii, chiar la vîrf, în linie oblică, ca două raze de stea. Se mai fac două ciupituri pe intervalul dintre ele, după ce din nou s-au presat marginile între degete, obținînd astfel o deschizătură în formă de stea (numai cît să intre un băț de chibrit). Maioneza pentru ornat se pune în cornet, se adună marginile acestuia în palma dreaptă, iar cu mîna stîngă se susține cornetul. Pentru a realiza linii ondulate pe salata boeuf sau rusească, pe măsline umplute etc., se fac mișcări scurte cu vîrful cornetului, stînga-dreapta sau înainte înapoi, apăsînd, în același timp, pe maioneza din cornet; se modelează, astfel, diferite ornamente. Printr-o singură apăsare pe cornetul în formă de stea, maioneza iese, formînd o rozetă.

Sos tartar

250 g maioneză, 100—150 ml smîntînă groasă, sare.

Maioneza se prepară cum s-a arătat înainte, se potivește gustul cu sare, muștar, zeamă de lămîie, pentru a fi mai picant. Se daugă, apoi, smîntîna care a fost ținută la temperatura camerei 2—3 ore înainte de preparare.

Sosul tartar se poate servi la orice preparat la care se foloseşte maioneză simplă, smîntîna îmbunătăţindu-i gustul — ciuperci, cartofi, dovlecei, praz, urzici, fasole verde, varză de Bruxelles, varză albă, salată boeuf etc. Preparatele trebuie consumate imediat, sau păstrate la frigider un timp scurt, ca să nu fermenteze smîntîna.

Sos remoulade

100 g muştar, 100 ml untdelemn, 20 ml zeamă de lămîie, sare.

Muştarul se freacă bine cu zeamă de lămîie, adăugînd untdelemn în fir subţire. Se sărează după gust. Se serveşte cu orice carne friptă sau fiartă, caldă sau rece, cu crenvurşti calzi, şuncă etc. Cine doreşte sosul mai picant, poate adăuga puţin tarhon tocat fin sau cîteva capere şi un castravecior acru, tocat mărunt şi scurs de zeamă. Sosul remoulade simplu (fără castraveţi) se amestecă cu 150—200 ml smîntînă groasă, se aromează cu mărar sau pătrunjel şi apoi se amestecă cu legumele fierte şi bine strecurate: fasole verde, dovlecei, praz etc; se servesc ca fel întîi.

Sos grecesc

50 ml untdelemn, 15—20 ml zeamă de lămîie, 2—3 linguri apă rece, sare.

Untdelemnul, zeama de lămîie, apa, o linguriţă rasă de sare se amestecă bine şi se toarnă peste peşte prăjit la grătar. Sosul se poate asezona cu orice fel de legume fierte sau crude, servite ca salată, sau ca fel întîi de mîncare.

Mujdei (de usturoi)

4—6 căţei de usturoi, o linguriţă rasă sare, 4—8 linguri apă fierbinte, 4—5 linguri untdelemn, zeamă de lămîie după gust, sare.

Usturoiul tăiat felii se presară cu sare şi se presează cu un ciocan de lemn sau cu dosul unei linguri. Se toarnă peste el apă fierbinte, după necesităţi. Se adaugă untdelemn şi zeamă de lămîie, după gust.

Cu mujdei se aromează fripturile din orice fel de carne, la grătar, la rotisor, la cuptor sau înăbuşite. Se stropesc numai în momentul cînd se servesc, ca să-şi păstreze mai bine aroma. Se poate pune mujdei peste toate legumele fierte: cartofi, fasole verde, dovlecei, conopidă, praz, spanac, urzici etc. care se servesc ca garnituri la fripturi, sau ca fel întîi de mîncare.

Legumele se pot fierbe şi cu 1—2 zile înainte şi se păstrează scurse la frigider; mujdeiul se adaugă, numai în momentul servirii, peste legumele calde sau reci şi numai pe cantitatea necesară pentru o masă.

Sos tartar fără untdelemn

Un gălbenuş fiert tare, un gălbenuş crud, 100—150 ml smîntînă groasă, sare, ceapă, pătrunjel, mărar.

Gălbenuşul fiert se zdrobeşte bine cu furculiţa, se adaugă gălbenuşul crud şi apoi treptat smîntîna. Se potriveşte gustul cu sare, se aromează cu mărar sau pătrunjel tocat şi, facultativ, se pune o linguriţă cu muştar. Se serveşte cu legume fierte (1/2 kg cartofi, dovlecei, fasole verde, conopidă, spanac etc) cu care se amestecă numai în momentul servirii şi numai cît este necesar pentru o singură masă.

Sos din iaurt şi smîntînă fără ou

100 g iaurt, 100 ml smîntînă, o linguriţă muştar, o ceapă verde, tăiată mărunt cu cozi cu tot, mărar, pătrunjel, 1/2 linguriţă sare fină, o linguriţă rasă zahăr.

Se amestecă toate ingredientele şi se bat bine cu furculiţa. Sosul se toarnă peste 1/2 kg legume fierte numai în momentul servirii. Se servesc ca intrare sau ca garnitură la fripturi.

SOSURI DULCI

Şodou de vanilie

5 ouă, 80—100 g zahăr tos, 1/2 l lapte, o lingură rom, un plic cu zahăr vanilat

Albuşurile se bat spumă tare într-un lighenaş smălţuit de 2—3 l. Se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; apoi, se pun gălbenuşurile şi laptele. Totul se bate imediat cu telul în formă de pară, pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi"), timp de 8—10 minute. După ce se înfierbîntă bine şi se bate tot timpul repede, insistînd pe fundul vasului, ca să nu se coaguleze albuşul, şodoul se omogenizează şi începe să se îngroaşe, ca un sos maioneză fin (dacă se răceşte, se îngroaşă mai mult). Cînd se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat şi, facultativ, se adaugă un păhărel de lichior cu aroma preferată. Se poate servi imediat fierbinte în pahare cu suport de metal, sau rece, în cupe de sticlă cu sau fără picior. Şodoul se toarnă fierbinte în cupe şi după ce s-a răcit, se introduce în frigider, ca să se răcească mai bine. Cînd se scoate din frigider, se poate orna deasupra cu rozete de frişcă modelate cu cornetul, cu şpriţ crestat la capăt. Şodoul cald sau rece se poate servi cu budincă de griş, de orez, sau de cornuri. Se consumă numai în ziua cînd s-a preparat. Dacă se păstrează pînă a doua zi, spuma scade, îşi schimbă aspectul şi lasă lichid la bază.

În compoziția de șodou, se pot adăuga 25 g cacao cernută sau 50 g ciocolată rasă, odată cu gălbenușurile, apoi se diluează cu laptele și se continuă, cum s-a arătat. Cînd nu se pune cacao sau ciocolată, laptele se poate înlocui cu suc de fructe: zmeură, vișine, portocale (împreună cu coaja rasă fin de la suprafața fructului), sirop de ananas etc. Celelalte cantități și modul de preparare rămîn identice ca și la șodoul de vanilie, realizînd de fiecare dată alt preparat. Se servește, la fel, cald sau rece.

Șodou de vin

6 ouă, 1/2 l vin, 150 g zahăr, 15 ml rom, vanilie, scorțișoară măcinată.

Albușurile se bat spumă, tare, procedînd în continuare, exact cum s-a arătat în rețeta precedentă, înlocuind laptele cu vinul. Compoziția se bate pe apă clocotită, 10—12 minute, pînă se înfierbîntă bine și capătă aspectul unei smîntîni subțiri și spumoase. Cînd se ia de pe aburi, se adaugă vanilia și scorțișoara (un vîrf de cuțit). Dacă scorțișoara este nemăcinată, se adaugă 1—2 bucățele chiar de la început, cînd se bate pe aburi.

Se servește fierbinte în pahare cu suport de metal, sau rece în cupe de sticlă, după ce s-a ținut un timp la frigider. Se consumă în aceeași zi, altfel și la frigider va lăsa lichid la bază și își va schimba aspectul.

Se poate servi cu budincă de griș, de orez sau de franzelă. Pentru aromă, se mai poate adăuga un păhărel de lichior, sau după gust, cînd se ia de pe aburi.

Sosuri de fructe pentru budinci

4 ouă, 200 g zahăr tos, 15 ml rom, 1/4 l suc de zmeură, cireșe, căpșuni, portocale, lămîie (diluat cu apă), sirop din compot de ananas etc., 150 ml vin alb, vanilie.

Se procedează la fel ca și la șodoul de vanilie, înlocuind laptele cu sucul de fructe și vinul. Este foarte gustos, servit cu oricare din budincile menționate anterior. Se consumă în aceeași zi. Se poate servi și la pahar, cald sau rece, simplu, sau cu pișcoturi de șampanie.

Sos de marmeladă sau dulceață pentru budinci dulci

2—3 linguri marmeladă, gem sau dulceață, 200—300 ml vin, 15 ml rom.

Marmeladă, gem sau dulceață (rămasă zaharisită prin borcane) se pune într-o crăticioară și se diluează cu vinul. Se lasă să dea în 2—3 clocote, pînă cînd se topește bine și, după ce s-a mai răcit, se aromează cu rom. Se servește (în sosieră) lîngă budinci.

Sos de marmeladă de caise

150—200 g marmeladă de caise, 50—100 g zahăr, 1/4 l vin alb, 20 ml rom.

Marmelada se freacă cu zahărul pînă se omogenizează, se diluează cu vinul şi se lasă să fiarbă 2—3 clocote. Cînd se ia de pe foc, se adaugă romul. Marmelada se poate dilua cu suc de portocale, zeamă de lămîie, după gust, completînd cu apă, în loc de vin. Sosul se serveşte în sosieră.

Sos de ciocolată pentru budinci

100—150 g ciocolată de menaj, 150 g zahăr, 400 ml apă, vanilie, rom (20 ml).

Ciocolata, rasă prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă cu zahărul, se diluează cu apa fierbinte, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe; apoi, se pun vanilia şi romul. Nu se mai fierbe.

Sos de portocale

200 g zahăr, 2 portocale, o lămîie, un păhărel lichior de portocale, 250 ml apă.

Zahărul, dizolvat în apă, se fierbe 2 minute în clocot. După ce s-a răcit siropul, se adaugă sucul de portocale şi zeamă de lămîie după gust, coaja numai de la suprafaţa portocalelor, rasă fin, şi, după preferinţă, lichior. Nu se mai fierbe.

Sirop de zahăr ars

150 g zahăr, 400 ml apă.

Zahărul se caramelizează în maro deschis într-o tigaie smălţuită, pe foc mic (nu direct pe flacără). Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă cu coada unei linguri de lemn în acel punct, învîrtind pînă cînd se caramelizează tot zahărul şi apare puţină spumă la suprafaţă; atunci, se stinge cu apa fierbinte, turnată toată odată.

Se lasă pînă se topeşte tot zahărul şi, rece, se serveşte (în sosieră) cu budinci dulci sau cu griş cu lapte, sau orez cu lapte.

PREPARATE DIN OUĂ

OUL este un element de bază în alimentaţie, cu o mare valoare nutritivă. La noi în ţară, cele mai frecvent folosite sînt ouăle de găină. Deoarece greutatea lor variază între 35 şi 70 g, s-a luat ca medie pentru un ou normal 60 g şi, în funcţie de această greutate, s-au calculat toate ingredientele: făină, zahăr etc., mai ales pentru dulciuri. Pentru mai multă exactitate, în cazul cînd ouăle au diferenţe mari de mărime, acestea se vor cîntări întregi (şi mari şi mici), toate deodată, cîte sînt indicate în reţetă; totalul se împarte la numărul lor, ca să rezulte 60 g pentru un ou. Sînt şi reţete care nu ţin cont de mărimea ouălor, dar, în general, este bine să se urmeze cu exactitate prescripţiile din reţetă, pentru a asigura reuşita preparatului.

La unele ouă, cînd se separă gălbenuşul de albuş, rămîne o cantitate apreciabilă de albuş lipită de coajă care contează la unele preparate, unde măsurile trebuie să fie exacte. Se va desprinde şi acest rest de albuş cu vîrful degetului; lipsa lui poate să compromită preparatul (v. „Găluşte pentru supă").

Ouăle trebuie să fie proaspete. Un ou proaspăt are membrana gălbenuşului întreagă, cînd se separă de albuş. Fiecare ou se sparge deasupra unei farfurii, nu direct în preparat, pentru a evita riscul ca vreunul să fie alterat. Atenţie la separarea albuşului de gălbenuş, atunci cînd albuşul trebuie bătut spumă; dacă albuşul are cea mai mică urmă de gălbenuş, spuma nu va mai fi tare. De asemenea, cînd vasul în care se bate sau telul prezintă urme de grăsime, albuşul nu se va bate spumă tare. *Pentru albuşul spumă se va folosi numai zahăr tos, zahărul pudră îl înmoaie.* Pentru ca zahărul tos să se topească mai repede, se va adăuga odată cu el şi o lingură cu zeamă de lămîie sau cu rom. Romul umflă mai bine spuma şi o menţine tare.

La un ou de 60 g, gălbenuşul cîntăreşte cca 22 g, albuşul cca 32 g şi coaja cca 6 g.

Albuşurile, rămase de la alte preparate, se pot păstra îngheţate în congelator, în borcan bine închis cu capac, sau în pungă de nailon, timp îndelungat (10—12 luni), fără să-şi piardă proprietatea de a se bate spumă. La întrebuinţare, dacă nu s-a ţinut cont de numărul lor, se cîntăreşte albuşul necesar,

tăiat cu cuțitul (din borcan), după ce s-a desghețat puțin (restul se conservă mai departe). Se calculează 32 g pentru un albuș.

PREPARATE CALDE DIN OUĂ

Ouă moi

Apa (care să cuprindă bine ouăle) puțin sărată, se fierbe în clocot (sarea întărește coaja). Vasul se trage puțin la o parte, ca apa să nu clocotească în momentul cînd se introduc ouăle, altfel va plesni coaja (mai ales ouăle cu coaja subțire). Se fierb 3 minute, de cînd începe apa să clocotească din nou. Albușul va fi coagulat pe jumătate și gălbenușul moale. Ouăle se trec un minut în apă rece, apoi se scurg imediat, ca să se curețe mai ușor coaja. Se servesc fierbinți, în pahărele sau suporturi speciale, direct din coaja lor, sau se deșartă tot conținutul lor în pahar, se adaugă puțină sare și o bucățică de unt.

Dacă ouăle au coaja subțire, pentru a evita plesnirea acesteia, se pun la fiert în apă puțin călduță și se lasă pe foc pînă cînd apa începe să dea în clocot; atunci, se iau imediat de pe foc, se trec un minut în apă rece și se servesc fierbinți, cum s-a arătat.

Ouă cleioase

Se pun la fiert la fel ca și ouăle moi, dar se lasă apa să clocotească încă 4 minute, după ce au început să fiarbă. Apoi, se trec, un minut, în apă rece. Albușul va fi tare și gălbenușul cleios.

Ouăle cu coaja subțire se pun la fiert în apă rece sau călduță și se mai fierb 2 minute, după ce a început apa să clocotească; se trec, apoi, în apă rece, un minut.

Ouă tari

Se pun la fiert în apă clocotită cu sare, cît să le acopere. Vasul se trage la o parte, ca apa să nu clocotească, în momentul cînd ouăle se introduc cu lingurița. Se fierb 5—6 minute, după ce a început să clocotească, din nou, apa; apoi, se trec, un minut, în apă rece. Sau se pot pune la fiert în apă rece și se fierb 5 minute, după ce a început să clocotească apa și apoi se trec în apă rece, un minut. Albușul și gălbenușul vor fi tari.

Ouă la capac

2 ouă, o linguriță cu vîrf de unt (30 g), sare, piper.

Într-o tigăiță mică se pune untul și se lasă să se înfierbînte. Ouăle se sparg pe o farfurie și se lasă întregi să alunece, deodată, în tigaie, distanțînd gălbe-

nușurile. Se presară cu un praf de sare și piper și se acoperă cu capacul. Se lasă 2—3 minute, ca să se coaguleze albușul, iar gălbenușul să rămînă moale.

Se servesc fierbinți, direct din tigăiță; de aceea, se pregătesc separat pentru fiecare persoană.

Ouă românești

4 ouă, 30 g unt, pătrunjel, o linguriță rasă de sare, 2 linguri oțet.

Într-o cratiță de 2 l, se pune apa (mai mult de jumătate) să fiarbă împreună cu o linguriță rasă de sare și cu 2 linguri de oțet (20 ml), care au proprietatea de a coagula mai repede albușul. Se sparge fiecare ou, pe rînd, într-o ceașcă, pentru a evita riscul ca vreunul să fie alterat. Cu ceașca se dă drumul mai ușor oului să alunece chiar la suprafața apei. Cu fiecare ou se procedează la fel. Se fierbe fiecare numai 1—2 minute, pînă cînd se coagulează albușul, gălbenușul rămînînd moale. Dacă se țin mai mult în apă clocotită, se întărește prea mult albușul. Se pot fierbe pe rînd, unul sau cîte două, în vas mai mic. Se scot cu spumiera, scurse bine de apă. Se așază pe o farfurie caldă, iar deasupra se pun bucățele de unt și pătrunjel tocat.

Se servesc imediat fierbinți.

Ochiuri românești cu sos alb

4 ouă, o linguriță cu vîrf de făină (25 g), o linguriță cu vîrf de unt (30 g), 250 ml lapte, o lingură de cașcaval ras (30 g), zeamă de lămîie, sare.

Se prepară ochiuri românești, cum s-a arătat mai sus. Se așază, unul lîngă altul, într-un vas potrivit de mare și rezistent la foc. Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau bechamel"). Sosul va fi omogen, de consistența unei smîntîni. După ce a fiert cîteva clocote, se ia de pe foc, se potrivește de sare și se pun cîteva picături de zeamă de lămîie, după gust. Sosul se toarnă peste toate ouăle din vas și se presară cu cașcaval. Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc din vasul în care au fost puse, ca fel întîi.

Ochiuri românești cu smîntînă

4 ouă, 200 ml smîntînă, 100 ml lapte, o linguriță cu vîrf de făină (30 g), sare, piper, 30 g unt, 30 g cașcaval ras.

Făina se diluează cu laptele rece și smîntîna, se adaugă un vîrf de linguriță de sare și, facultativ, un vîrf de cuțit de piper.

Se pregătesc ochiuri românești și se așază într-un vas rezistent la foc, cum s-a arătat mai sus. Se toarnă smîntîna peste ochiuri, se presară cașcavalul

şi se pun cîteva bucăţele de unt deasupra. Se dau la cuptor, cu 10—15 minute înainte de servire, ca smîntîna să se lege cu făina ca un sos.

Ochiuri româneşti în cuib de parizer

Patru felii de parizer de 4—5 mm grosime, 30 g unt sau untdelemn, 4 ouă.

Pentru piure: *1/2 kg cartofi, 30 g unt, 2 linguri de lapte, 50 g caşcaval.*

Feliile de parizer se prăjesc în unt sau untdelemn numai pe o parte, fără să li se îndepărteze membrana (intestinul); la căldură, aceasta se micşorează şi feliile se vor strînge, ca nişte cuiburi. În fiecare cuib se pune cîte un ochi. Se pot servi ca atare, sau aşezate pe un soclu din piure de cartofi (v. „Piure de cartofi"). Piureul se pune într-un vas rezistent la foc, uns puţin cu grăsime şi tapetat cu făină sau pesmet, în care să încapă cuiburile de parizer, unele lîngă altele. Se presară cu caşcavalul ras.

Se dau la cuptor cu 6—7 minute înainte de servire.

Ochiuri în cuib de cartofi

4 ouă, 1/2 kg cartofi, 30 g unt sau untdelemn, 2 linguri lapte, caşcaval ras sau telemea (50 g).

Se prepară un piure de cartofi şi se aşază într-un vas de cca 2 l, rezistent la foc, uns cu grăsime şi tapetat cu făină sau pesmet. Se împarte piureul în 4 sferturi, prin linii superficiale. Din fiecare sfert se modelează cîte un cuib cu dosul unei linguri, muiată în unt topit (cuibul trebuie să fie atît de mare, încît să încapă în el un ou crud). Se sparge cîte un ou în fiecare cuib. Se presară cu parmezan sau brînză telemea rasă şi cîteva bucăţele de unt.

Se dau la cuptor cu 10—15 minute înainte de servire.

Ochiuri pe piure de spanac

1/2 kg spanac, 30 g unt sau untdelemn, 25 g făină, 150 ml lapte, 4 ouă, 30 g caşcaval ras sau telemea.

Se prepară un piure de spanac mai gros (v. „Piure de spanac"), se aşază într-un vas rezistent la foc, uns cu grăsime şi tapetat cu pesmet. Se sparg ouăle cu distanţe între ele, ca în reţeta precedentă. Peste ouă se presară caşcaval sau telemea rasă, sau o lingură de pesmet (prăjit un minut în 2 linguri de untdelemn). Odată cu caşcavalul sau brînza de telemea, se pun şi cîteva bucăţele de unt. Vasul se bagă în cuptor, unde se ţine 10 minute, ca să se coaguleze ouăle.

Se servesc fierbinţi.

Ochiuri la tigaie

Aceste ochiuri se prăjesc în tigaie obişnuită, sau în tigaie specială, prevăzută cu lăcaşuri, anume pentru ochiuri. Pentru ca să reuşească, tigaia trebuie să fie abundent unsă şi untul sau untdelemnul bine înfierbîntat, dar fără să ajungă la fumegare. Se pune în fiecare cuib cîte o linguriţă de untdelemn sau 15 g unt. Se înfierbîntă întîi tigaia, fără grăsime, 4—5 minute, apoi se pune grăsimea, care se va înfierbînta într-un minut de la tigaia fierbinte. Se sparge cîte un ou în ceaşcă şi i se dă drumul în fiecare lăcaş; se lasă să se coaguleze bine la bază şi să se rumenească 2—3 minute, la foc mijlociu. Partea de deasupra albuşului rămîne mai moale, la fel şi gălbenuşul. Cine doreşte albuşul mai coagulat, poate să ia, cu o linguriţă, grăsime fierbinte din jurul ochiurilor şi s-o pună peste acesta. Cînd ouăle sînt gata, *se sărează numai albuşul, deoarece sarea păteazâ gălbenuşul.*

În lipsă de tigaie specială, ochiurile se pot pregăti în tigaie obişnuită, mai mică sau mai mare, după numărul ochiurilor (5—6 ochiuri într-o tigaie de clătite). Se sparge fiecare ou pe o farfurioară, avînd grijă să nu se spargă membrana gălbenuşului. Pe măsură ce se sparg, se aşază toate pe o farfurie întinsă. În tigaia înfierbîntată, goală, se pun 50 g unt sau untdelemn, se lasă să se mai înfierbînte un minut, încercînd cu puţin albuş, pus cu furculiţa chiar în mijlocul tigăii; dacă acesta se rumeneşte repede, se pot pune ouăle. Se dă drumul ouălor din farfurie să alunece toate odată în tigaie, se aranjează repede gălbenuşurile cu vîrful cuţitului, la distanţe egale, se lasă să se rumenească la bază (porţiunea unde albuşul se coagulează mai încet, se mişcă puţin cu vîrful cuţitului, ca să ajungă căldura la el). Deasupra, albuşul rămîne mai moale, la fel şi gălbenuşul. Se sărează numai albuşul.

Cînd se servesc, se taie albuşul care aparţine fiecărui gălbenuş, se ridică totul cu o spatulă şi se aşază pe farfuria caldă. Se servesc simple sau pe piure de spanac sau de urzici, cu sos de măcriş, cu soteuri sau mîncăruri de legume fără carne (cartofi, dovlecei, mazăre, fasole verde etc).

F. H. 14

Jumări de ouă

Jumări simple

3—4 ouă, 40 g unt sau untdelemn, sare, piper (facultativ), o lingură lapte sau smîntînă (facultativ).

Se sparg ouăle proaspete într-o farfurie adîncă, se bat bine cu furculiţa, 1—2 minute, pînă cînd compoziţia devine puţin spumoasă, adăugînd un vîrf de linguriţă de sare şi un vîrf de cuţit de piper (facultativ). Tigaia se înfierbîntă înainte la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), 3—4 minute. Grăsimea se pune numai cu un minut înainte de a pune ouăle, pentru a evita încălzirea pînă la fumegare. Ouăle se lasă mai întîi să se închege bine la bază şi să se

rumenească puțin și, după aceea, se amestecă cu furculița, pînă cînd se coagulează după gust.

Se servesc cu diferite salate de legume crude sau cu murături.

Jumări cu brînză

3—4 ouă, 30—40 g unt sau untdelemn, 50 g brînză de burduf sau telemea rasă, sare, piper.

În compoziția de jumări simple se adaugă brînză; se bat bine ouăle, apoi se prăjesc cum s-a arătat mai înainte.

Jumări cu caşcaval

3—4 ouă, 50 g unt sau untdelemn, 100—150 g caşcaval, 100 ml lapte, 30 g făină.

Caşcavalul se taie în felii de 1 cm grosime care se trec bine prin lapte, apoi prin făină; se repetă de 2—3 ori lapte-făină. Făina, prin prăjire, va forma o crustă care va împiedica lipirea caşcavalului de tigaie. Se înfierbîntă tigaia goală, 3—4 minute, apoi se adaugă grăsimea şi, după un minut, feliile de caşcaval. Se prăjesc 2—3 minute pe fiecare parte, pînă se rumenesc puțin şi se moaie. Se răstoarnă peste ele ouăle bătute; se lasă să se închege bine dedesubt şi să se rumenească puțin (dacă caşcavalul a absorbit tot untdelemnul, se mai adaugă 1—2 linguri cu untdelemn înainte de a pune ouăle) şi numai după aceea se întorc (cu furculița) feliile de caşcaval (dacă vrem să rămînă întregi) sau se amestecă împreună cu ouăle, pînă cînd acestea se coagulează după dorință.

Jumări cu ciuperci

3—4 ouă, 100 g ciuperci, o ceapă mică, 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, sare, piper.

Ceapa tocată mărunt se călește 1/2 minut în untdelemn, ca să-şi dezvolte aroma şi apoi se adaugă ciupercile bine spălate, tăiate în felii, un vîrf de linguriță de sare şi un vîrf de cuțit de piper. Se fierb înăbuşit cca 20 minute la foc mic, pînă cînd scade complet apa ce o lasă şi se moaie (dacă este necesar, se mai adaugă cîte puțină apă, ca să se moaie bine) şi se lasă, apoi, să se răcească. Ouăle se bat cu furculița într-o farfurie adîncă, se adaugă ciupercile, pătrunjelul tocat, un vîrf de linguriță sare şi un vîrf de cuțit piper (facultativ). Se prăjesc în tigaie cu restul de untdelemn, exact ca şi jumările simple.

Jumări cu creier

3—4 ouă, o ceapă mică, 100—150 g creier (de porc sau de vițel), 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, sare, piper.

Într-o tigaie încălzită 3—4 minute, goală, la foc mic (nu direct pe flacără), se pune tot untul sau untdelemnul, imediat se adaugă ceapa tocată mărunt sau rasă fin, se călește 1/2 minut, apoi se așază creierul tăiat în felii de 2 cm grosime. Se lasă să se înfierbînte, fără să se amestece, pînă cînd se încheagă (ca să-și mențină forma), cca 5 minute, apoi feliile se întorc pe partea cealaltă și se lasă 5 minute. În acest timp, se pregătesc ouăle ca pentru jumări simple și se deșartă peste creier. Compoziția se lasă să se închege și să se rumenească puțin la bază. Bucățile de creier se întorc, apoi, ca să se rumenească și pe această parte, sau se amestecă cu jumările (cu furculița).

Jumări cu ficat

3—4 ouă, 100 g ficat, 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, sare, piper.

Ficatul de pasăre, de vițel sau de porc se taie în bețigașe de 2—3 cm lungime și 1 cm grosime care se vor prăji, 5—6 minute, în tigaia înfierbîntată, cu o lingură de untdelemn, amestecînd ca să se pătrundă bine și să se moaie. Se ia, apoi, tigaia de pe foc, pînă cînd se pregătesc ouăle ca pentru jumări simple. Se adaugă neapărat un vîrf de cuțit cu piper, un vîrf de linguriță cu sare și pătrunjel tocat; ficatul se pune în compoziția de ouă, fără să se mai bată. O tigaie de clătite se înfierbîntă 3—4 minute, goală, se pune apoi restul de unt sau untdelemn și, după un minut, se deșartă ouăle cu ficatul care se vor prăji, cum s-a arătat la jumări simple.

Jumări cu slănină afumată

3—4 ouă, 30—50 g slănină afumată, o lingură smîntînă (50 ml), facultativ.

Slănina afumată se taie în felioare foarte subțiri care se vor prăji în tigaie, la foc mic (nu direct pe flacără), pînă vor căpăta culoarea auriu-deschis. Între timp, se bat ouăle cu sau fără smîntînă, se toarnă imediat peste slănină și se amestecă. Sare nu mai trebuie, slănina fiind sărată.

Jumări cu cîrnat afumat

3—4 ouă, 100 g cîrnat afumat, 3 linguri untdelemn (50 g), sare, piper.

Cîrnatul, curățat de membrană (intestin), se taie în felioare subțiri de 1/2 cm. Se pune untdelemn în tigăiță și se așază feliile de cîrnat una lîngă

alta. Se prăjesc două minute pe fiecare parte, apoi se pun ouăle bătute bine cu furculiţa (se poate adăuga şi o lingură de smîntînă în compoziţie). Se lasă mai întîi să se înfierbînte şi să se coaguleze la bază, apoi se amestecă. Pentru a le da gust mai picant, se poate pune, numai cu un minut înainte de a adăuga ouăle, o linguriţă cu ceapă rasă fin.

Jumări cu şuncă

3—4 ouă, 100—150 g şuncă, 30—50 g unt sau 2—3 linguri untdelemn, un vîrf de linguriţă sare, un vîrf de cuţit piper.

Şunca se taie în felioare de cca 3 cm lungime şi 1 cm lăţime. Se bat ouăle cu sarea, piperul şi, la dorinţă, cu o lingură de smîntînă. Se pune tigaia goală să se înfierbînte 3—4 minute, apoi se adaugă untul sau untdelemnul şi, după un minut, se toarnă ouăle amestecate cu şunca. Se lasă să se coaguleze dedesubt şi să se rumenească puţin, apoi se amestecă, ca să se coaguleze după gust.

Roşii umplute cu jumări

Se aleg roşii mai mici, rotunde şi se spală bine; se taie fiecăreia cîte un căpăcel în partea dinspre codiţă în aşa fel, încît să rămînă într-o parte, prins de roşie şi, apoi, se scoate miezul cu o linguriţă. Cînd sînt gata jumările, acestea se introduc imediat în roşii. Capacul se aşază puţin ridicat ca să se vadă umplutura.

Se servesc calde.

Jumări pe aburi

3—4 ouă, 30—40 g unt, un vîrf de linguriţă de sare.

Cine nu suportă ouăle prăjite, le poate pregăti pe aburi. Într-un lighenaş smălţuit se sparg ouăle întregi, se pun bucăţele de unt, un vîrf de linguriţă cu sare şi alte adaosuri, după preferinţă: şuncă tăiată în pătrăţele, o lingură cu brînză telemea sau caşcaval ras, 2—3 sardele tăiate în bucăţele, o linguriţă cu ceapă rasă fin, o lingură cu mazăre boabe (fiartă) etc. Lighenaşul se aşază pe un vas cu apă clocotită, cum s-a arătat la „Creme pentru torturi"; ouăle se bat cu telul, pînă cînd se îngroaşă ca o cremă, insistînd pe fundul vasului.

Se servesc imediat fierbinţi sau introduse în roşii.

Omlete

Omletă simplă

5—6 ouă, 50—60 g unt sau 50 ml untdelemn, sare, piper.

Omleta trebuie să fie groasă de cel puţin 2—3 cm, deci se va coace, după cantitatea ouălor, în tigaie mai mare sau mai mică. Trebuie să fie cre-

moasă (unsuroasă, adică să aibă straturi mai coagulate, printre straturi semicoagulate, impregnate cu grăsimea din compoziţie).

Ouăle se sparg într-un castron; se adaugă pentru fiecare ou un vîrf de cuţit sare fină şi cca 10 g unt topit sau moale (cam cît o alună). Se bat bine cu furculiţa, dacă sînt puţine şi, cu telul, dacă sînt mai multe, pînă cînd compoziţia devine spumoasă (2—3 minute). Tigaia se înfierbîntă fără grăsime, 3—4 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), se adaugă, apoi, unt sau altă grăsime s-o acopere în strat subţire (2 mm); grăsimea se va înfierbînta în cca 1 minut de la tigaia fierbinte. Se încearcă, picurînd în tigaie puţin ou cu vîrful furculiţei; dacă se rumeneşte imediat, se răstoarnă compoziţia de omletă dintr-o dată în tigaie, se lasă să se coaguleze la bază şi să se rumenească puţin, apoi se ridică de jur împrejur cu lama lată a unui cuţit ca să curgă compoziţia fluidă de deasupra sub omletă şi să se coaguleze. Omleta este gata, cînd deasupra rămîne cremoasă (moale) de 1/2 cm.

Se taie în sferturi şi se serveşte imediat fierbinte.

Omletă cu ciuperci

4—5 ouă, 40—50 g unt sa 50 ml untdelemn, sare, piper, 100 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie, mărar, pătrunjel, 50 g brînză telemea sau caşcaval ras.

Ciupercile, bine spălate, se taie în felii subţiri. Ceapa tocată mărunt se căleşte cu o lingură de untdelemn (15 ml), un minut, la foc mic, apoi se adaugă ciupercile, un vîrf de linguriţă sare, un vîrf de cuţit piper, lăsîndu-se să fiarbă acoperite, pînă cînd scade complet apa ce o lasă (se adaugă cîte puţină apă, dacă este necesar) şi se moaie. Se aromează cu mărar şi pătrunjel tocat. Se păstrează acoperite, pe un vas cu apă fierbinte. Omleta se pregăteşte ca şi cea simplă, coaptă în tigaie mijlocie de clătite, avînd grijă să nu fie mai groasă de 2 cm (deoarece se va îndoi în jumătate şi, dacă este groasă, se va rupe). Se prăjeşte numai pe o parte, cum s-a arătat în reţeta precedentă.

Se răstoarnă ciupercile peste ea, se împătureşte în jumătate şi se lasă să alunece pe o farfurie; se presară cu telemea sau parmezan ras şi se serveşte caldă.

Omletă cu soteu de mazăre

Pentru omletă aceleaşi cantităţi ca şi la „Omleta cu ciuperci"; 2 linguri cu vîrf de mazăre boabe, o linguriţă cu vîrf unt (25 g), 30 g caşcaval.

Mazărea, dacă este proaspătă, se fierbe în puţină apă clocotită pînă cînd se moaie (cca 30 minute), apoi se scurge de apă, se pun peste ea bucăţele de unt şi pătrunjel tocat şi o linguriţă rasă de zahăr, dacă nu este dulce. Se lasă pe un vas cu apă fierbinte, acoperită. Dacă se întrebuinţează mazăre extrafină conservată, se încălzeşte în apa ei, apoi se scurge, se adaugă unt şi pătrunjel şi se păstrează caldă, pînă cînd se pregăteşte omleta, ca în reţeta precedentă.

Mazărea se pune peste omletă, aceasta se îndoaie în jumătate, se presară cu brînză sau caşcaval şi se serveşte fierbinte cu salată.

Omletă cu ficat de pasăre, viţel, sau de porc

Omleta din aceleaşi cantităţi ca şi „Omleta cu ciuperci"; 100 g ficat, 30 g unt sau untdelemn, o ceapă mică, sare, piper, pătrunjel.

Ceapa tocată mărunt se călеşte un minut în unt sau untdelemn, se adaugă ficatul tăiat în fîşii, lungi de 3—4 cm şi groase de 1 cm. Se prăjesc 8—10 minute, la foc mic, pînă se moaie, apoi se iau de pe foc şi se adaugă un vîrf de linguriţă cu sare, un vîrf de cuţit cu piper şi pătrunjel tocat. Se amestecă şi se păstrează pe un vas cu apă caldă, acoperit, pînă cînd se pregăteşte omleta.

Ficatul se deşartă peste omletă, aceasta se îndoaie în jumătate şi se serveşte fierbinte, presărată cu pătrunjel.

Omletă cu parmezan sau caşcaval

Omleta se prepară din aceleaşi cantităţi ca şi „Omleta cu ciuperci".

Se prăjeşte numai pe o parte, se presară cu o lingură de parmezan sau caşcaval ras, sau brînză telemea, se îndoaie în jumătate, presărînd şi deasupra puţină brînză şi se serveşte fierbinte.

Omletă cu creier

Omleta din aceleaşi cantităţi ca şi „Omleta cu ciuperci"; 100 g creier, o ceapă mică, 25 g unt sau o lingură de untdelemn, sare, piper, pătrunjel.

Ceapa tocată se călеşte un minut, în unt sau untdelemn. Se adaugă creierul de viţel sau de porc, tăiat în felii de 1 cm grosime care se vor aşeza peste ceapă şi se vor căli cîte 5 minute pe fiecare parte, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), ca să nu se ardă ceapa. Se trage, apoi, de pe foc, se presară cu un vîrf de linguriţă sare, un vîrf de cuţit piper şi pătrunjel tocat şi se lasă la cald pe un vas cu apă fierbinte, pînă cînd se pregăteşte omleta. Creierul se răstoarnă peste omletă, aceasta se împătureşte în două şi se serveşte fierbinte, presărată cu puţină brînză.

Omletă cu şuncă

Omleta din aceleaşi cantităţi ca şi „Omleta cu ciuperci"; 100 g şuncă, o lingură parmezan sau caşcaval ras, sau telemea.

Şunca se taie în felii subţiri. Omleta se coace numai pe o parte, se pune şunca peste ea, se îndoaie în jumătate şi se presară cu una din brînzeturi. Se serveşte fierbinte.

Omletă cu sardele

Peste omleta prăjită numai pe o parte se presară 4—5 sardele tăiate în bucăţele; se îndoaie în jumătate şi se serveşte fierbinte.

Omletă spumoasă

3—4 ouă, o lingură de smîntînă groasă (50 g), o linguriţă cu vîrf unt (30—40 g), 3 linguri untdelemn, un vîrf de linguriţă sare fină, un vîrf de cuţit piper măcinat.

Albuşurile se bat spumă tare (cu furculiţa sau cu telul), se adaugă gălbenuşurile, smîntîna, untul topit, sarea, piperul şi se răstoarnă cu telul, ca să se amestece. În tigaia goală, înfierbîntată 4—5 minute la foc mijlociu (nu direct pe flacără), se pune untdelemnul şi, după un minut, se deşartă în ea compoziţia de omletă. După ce s-a închegat la bază şi s-a rumenit puţin, se ridică de jur împrejur cu lama lată a unui cuţit, ca să curgă compoziţia moale de deasupra sub omletă şi să se coaguleze.

Cînd s-a închegat toată, rămînînd numai deasupra umedă, omleta se serveşte fierbinte, presărată cu una din umpluturile indicate la omletele anterioare, sau numai cu brînzeturi. Se lasă întreagă, nu se mai îndoaie în jumătate, deoarece se va rupe, fiind foarte pufoasă. Cine doreşte s-o prăjească şi pe partea de deasupra, o răstoarnă cu partea de deasupra în jos, pe o farfurie întinsă, unsă bine cu untdelemn, pe urmă îi dă drumul să alunece iar în tigaie, ca să se rumenească, 1—2 minute, şi pe această parte, apoi se presară cu brînză.

Omletă spumoasă la cuptor

Compoziţia de omletă spumoasă din reţeta precedentă se poate coace şi la cuptor. O tigaie fără coadă, bine unsă cu margarină sau cu unt netopit, se tapetează cu făină sau pesmet. Se deşartă compoziţia în tigaie şi se dă la cuptor, la foc mijlociu, 10—15 minute, să se coaguleze şi să se rumenească numai puţin. Se scoate din cuptor, se trece cu cuţitul lateral şi dedesubt şi se răstoarnă pe farfurie.

Se serveşte imediat fierbinte.

Ouă la graten cu sardele

4 ouă, 1/2 l smîntînă, 30 g făină, 6 sardele, 50 g unt sau margarină, 50 g parmezan sau caşcaval ras, un vîrf de cuţit piper, un vîrf de linguriţă sare, pătrunjel.

Un vas din sticlă de Jena sau din pămînt ars, rezistent la foc, se unge bine cu unt sau margarină solidă. Smîntîna se freacă cu făina, sarea şi piperul

şi se pune în vas. Se sparg ouăle peste smîntînă, la distanţe egale. Sardelele, rupte în bucăţele, se aşază peste ouă şi peste toate se presară parmezan sau caşcaval ras şi bucăţele de unt. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire, la foc mijlociu, ca să se coaguleze ouăle şi să se lege sosul.

Se servesc fierbinţi din graten, presărate cu pătrunjel sau mărar tocat şi cu zeamă de lămîie, după gust.

PREPARATE RECI DIN OUĂ

Ouă umplute

5—6 ouă, 50 g unt, 100 ml smîntînă, pătrunjel tocat fin, sare, piper, muştar.

Ouăle se pun la fiert în apă rece cu puţină sare (cît să le acopere), deoarece cele cu coaja subţire pot să plesnească, cînd se introduc în apă fierbinte, aşa că nu mai pot fi folosite pentru umplut. Se fierb 6—7 minute, după ce apa a dat în clocot, ca să fie şi gălbenuşul tare. Se pun un minut în apă rece, apoi se deşartă apa. Dacă ouăle proaspete se ţin mai mult în apă rece, se lipeşte coaja de ele şi nu se mai pot curăţa frumos. Ouăle se curăţă de coajă şi se taie fiecare în jumătate, pe lungime, cu o ruletă de bucătărie sau cu un cuţit riglat, ca marginea albuşului să fie dinţată. Se trece cu cuţitul numai prin albuş şi, pe urmă, se scoate gălbenuşul întreg. Din gălbenuşuri, plus diferite adaosuri, se va face umplutura. Un gălbenuş fiert se va păstra pentru prepararea maionezei, din care se va face sosul, sau se vor orna ouăle umplute. Celelalte gălbenuşuri se pun într-un castron, se zdrobesc foarte fin cu furculiţa inoxidabilă, se adaugă untul moale şi se freacă pînă cînd compoziţia devine ca o pastă. Se mai pun: smîntînă, un vîrf de linguriţă sare fină (să nu fie grunjuri, căci topindu-se ulterior, sărează prea tare), o linguriţă rasă de pătrunjel tocat foarte fin şi o linguriţă de muştar, după gust. Facultativ, se poate adăuga puţină ceapă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici, un vîrf de cuţit de piper şi se amestecă bine. Cu această compoziţie se umplu jumătăţile de ouă, folosind lama unui cuţit inoxidabil; sau compoziţia se poate pune într-un cornet din pînză deasă (nanghin — v. „Ecleruri") în vîrful căruia s-a introdus un spriţ crestat, mai mic decît cel pentru ornat cu frişcă. Capetele cornetului se adună în palmă, presînd compoziţia spre vîrf şi, printr-o singură apăsare, va ieşi compoziţia prin spriţul crestat, ca o rozetă; se vor modela, astfel, 3—4 rozete în fiecare jumătate de albuş. Rozetele se ornează cu buline foarte mici, tăiate din măsline şi gogoşari. Cu cornetul se poate aranja numai compoziţia simplă şi omogenă, arătată mai sus.

În compoziţie se pot pune şi alte ingrediente pentru a-i da diverse gusturi:

I. *100 g şuncă, tăiată în cubuleţe foarte mici şi un castravete acru, ras prin răzătoarea cu găuri mici, apoi tocat cu cuţitul (cît mai mărunt) şi scurs de zeamă.*

II. *Pastă de sardele (anchois) sau 3—4 sardele tocate, castravete acru, tocat mărunt și scurs de zeamă.*

III. *Maioneză, în loc de smîntînă, sardele, castravete, după gust.*

IV. *Ciuperci fierte sau călite cu ceapă, șuncă, limbă fiartă, tocate mărunt.*

V. *Ficat prăjit simplu sau cu ceapă, tăiat în cubulețe sau pate de ficat.*

VI. *Carne fiartă sau friptă, sardele, castravete, toate tocate fin.*

Ouăle umplute cu cuțitul, nu cu cornetul, deci netede deasupra, se decorează cu albuș fiert tare, măsline, gogoșari din care se realizează diferite ornamente. Din albuș se pot face petale mici de margarete, la mijloc cu puțin gălbenuș; măslinele se taie în formă de stea sau buline, gogoșarul, în formă de raze subțiri etc. Peste toate se ornează cu maioneză cu ajutorul cornetului din hîrtie velină, tăiat în formă de stea (descris la maioneză).

Ouă umplute, servite cu sos tartar

Ouăle umplute se pot servi simple, numai ornate, sau cu sos tartar (v. „Maioneza") la care se adaugă ceva mai mult muștar și zeamă de lămîie ca să fie mai picant, 100 ml smîntînă groasă, de bună calitate pentru cca 200 g maioneză și 2—3 linguri cu apă rece sau vin, ca să se subțieze puțin compoziția (ca o smîntînă groasă). Pentru aromă, se pun tarhon sau hasmațuchi, pătrunjel sau o mică frunză de țelină, tocate foarte mărunt și apoi se sărează. Sosul se toarnă în platou (cu margini înalte, de 2 cm). În el se așază ouăle umplute și ornate. Sosul nu trebuie să depășească nivelul albușului de ou.

În sosul tartar se mai pot adăuga pentru a-i da un gust mai picant și mai variat: sardele tocate sau pastă de sardele (anchois) care și sărează, o linguriță cu ceapă rasă fin sau o lingură cu hrean ras, ciuperci fierte, 1—2 căței de usturoi zdrobiți bine, vin în loc de apă, iar pentru aromă, pătrunjel, mărar, tarhon, hasmațuchi.

Ouăle umplute se pot servi și cu alte sosuri: olandez, maioneză, cu iaurt, remoulade (v. „Sosuri").

Ouă fierte tari cu sosuri maioneză

Ouăle fierte tari, curățate de coajă, se taie în jumătăți, pe grosime și se așază pe farfuria de servit cu partea bombată în sus. Peste ele se toarnă sos tartar sau alt sos, menționat la ouă umplute. Se presară cu pătrunjel verde.

Ochiuri românești cu sosuri maioneză

Se fac ochiuri românești, se scot cu spumiera, scurse bine de apă și se așază pe farfuria de servit, unele lîngă altele. Deasupra se toarnă unul din sosurile maioneză, menționate mai înainte. Se servesc reci.

Ochiuri românești în cuiburi de roșii

Ochiurile românești se așază în jumătăți de roșii, potrivit de mari (ca să încapă ochiul), după ce li s-a scos miezul. Roșiile se ornează pe margine cu un cerc ondulat din maioneză, șpriţat cu cornetul de hîrtie (v. „Maioneza").

Ochiuri românești în cuib de salată verde

Salata verde bine spălată, stoarsă de apă, se taie în felii, ca fideaua și se așază pe un platou, în strat de 2 cm grosime, formînd cuiburi bine conturate (cu feliile adunate, ca să nu aparţină cuibului vecin, altfel vor împiedica, la servire). Cuiburile trebuie să fie ceva mai mari decît ochiurile românești. Se așază pe fiecare cuib cîte un ochi românesc rece. Unul din sosurile maioneză, menţionate mai înainte, se toarnă peste salată și ochiuri, numai în momentul servirii, altfel uleiul și sarea din maioneză vor înmuia salata, sau se servește în sosieră la masă.

Ouă tari cu sos grecesc

4 ouă, 50 ml untdelemn, 2—3 linguri apă, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuţit piper, o lingură zeamă de lămîie (15 ml).

Ouăle fierte tari sau cleioase, curăţate de coajă, se taie în sferturi și se așază cu gălbenușul în sus, în cerc, pe salatieră. Untdelemnul, sarea, apa și zeama de lămîie se amestecă și cu acest sos se stropesc bine ouăle cît sînt calde. Se servesc reci.

În sos se mai pot pune o linguriță de muștar, pentru a-i da gust mai picant, sau 2—3 sardele bine mărunţite cu furculiţa, sau pastă de sardele (anchois) care și sărează (în acest caz, nu se mai pune sare).

Ouăle se pot stropi și cu mujdei, preparat din 2—3 căţei de usturoi, tăiaţi în felii, presărați cu 1/2 linguriță de sare și zdrobiți bine cu dosul unei linguri, peste care se adaugă 2—3 linguri cu apă, o lingură cu zeamă de lămîie, 2 linguri cu untdelemn și un vîrf de cuţit cu piper.

Ouă „Pălăria șarpelui"

Ouăle se umplu după rețeta de la „Ouă umplute", însă se numesc astfel datorită ornamentului care imită ciuperca „pălăria șarpelui" (pălăria roșie cu buline albe). Sînt de efect la salata boeuf și salata rusească. Se pot servi ca atare, cu sos tartar, sau cu alte sosuri, indicate la ouă umplute.

Pentru acest preparat, se fierb ouăle tari, se curăţă de coajă și se taie în jumătăți, pe lungime. Jumătăţile se umplu cu una din compoziţiile indicate la „Ouă umplute", însă numai pînă la nivelul albușului (nu bombate). Se împreună cîte două jumătăți de albușuri, pentru a forma un ou întreg care se va tăia puţin la bază (ca să stea vertical). Se aleg roșii rotunde, de mărime mij-

locie. Fiecărei roşii i se taie cîte un disc mic în partea codiţei, i se scobeşte miezul (2 cm adîncime, cît să încapă vîrful oului) şi se aşază, apoi, deasupra oului, imitînd o pălărie de ciupercă. Cînd se pregătesc ouăle pentru ornat salata cu maioneză, se scoate tot miezul din roşie şi aceasta se umple, apoi, cu salată (lăsînd liber numai cît să intre vîrful oului, pe care se aşază). Se pot realiza aceste ciuperci şi din ouă fierte tari, neumplute, aşezînd, la fel, roşiile pe vîrful lor. Iarna, roşiile se pot înlocui cu gogoşari roşii din conserve. Bulinele se fac din albuş de ou fiert tare, tăiat în felii subţiri din care se vor decupa buline cu un tub de sticlă cu diametrul de 1 cm. Bulinele se lipesc, din loc în loc, pe pălărie (roşie, gogoşar) cu puţin unt sau maioneză.

Ciupercile, astfel realizate, se aşază pe salată, din loc în loc, unele vertical, altele răsturnate, completînd decorul şi cu flori de cîmp, cu petale din albuş fiert tare, sfeclă roşie fiartă, gălbenuş, gogoşari, măsline, cu frunze de pătrunjel etc.

Dacă se servesc cu sos, ciupercile se aşază unele vertical, altele răsturnate, presărîndu-se deasupra cu pătrunjel sau mărar verde tocat.

Coşuleţe din ouă

Se fierb ouă tari şi se curăţă de coajă. Se taie albuşul de o parte şi de alta, pe grosime, chiar la jumătate, însă nu complet, lăsîndu-se o fîşie, la mijloc, de 2 cm lăţime, ca o toartă de coş. Se scoate cu grijă gălbenuşul din care se va prepara umplutura numai cu unt, smîntînă, muştar, piper şi pătrunjel tocat fin (v. „Ouă umplute"). Umplutura se pune în cornet din pînză deasă în vîrful căruia s-a introdus un şpriţ crestat, mai mic decît cel pentru ornat cu frişcă. Prin simpla presare pe cornetul cu umplutura, va ieşi prin şpriţ cîte o rozetă de fiecare parte a toartei coşuleţului. În mijlocul fiecărei rozete se pune cîte o bulină mică din gogoşar roşu.

Se servesc ca atare, sau cu sos de maioneză, sau se folosesc ca ornament pentru salate.

Coşuleţe din roşii

Se aleg roşii potrivit de mari, ca să intre în ele cîte o jumătate de ou fiert tare. Roşia se taie în jumătate, pe grosime, i se scoate miezul cu linguriţa şi apoi se umple cu o salată oarecare; salată boeuf, rusească, de vinete, sau numai cu soteuri de zarzavat: mazăre, spanac, urzici etc. Oul tăiat în jumătate, pe grosime, se aşază peste umplutură cu partea bombată în sus şi peste el, chiar la mijloc, se potriveşte o fîşie subţire, de 1 cm lăţime, desprinsă din coaja unei roşii, ca o toartă de coş. Se ornează albuşul cu buline foarte mici din măsline, lipite cu puţin unt. În locul unde roşia se uneşte cu oul se pune un cerc din ardei verde, sau se şpriţează un cerc ondulat din maioneză cu ajutorul cornetului de hîrtie, dacă coşuleţele se pregătesc pentru salată cu maioneză.

APERITIVE SAU GUSTĂRI CALDE ŞI RECI

APERITIVELE sau gustările sînt preparate culinare care, prin gustul, aspectul şi conţinutul lor, au scopul de a stimula pofta de mîncare. Nu trebuie să se abuzeze de aperitive, atunci cînd se serveşte o masă cu meniu complet, pentru a nu se produce o saţietate în detrimentul preparatelor de bază care vor urma. Se vor reduce la cîteva tartine, măsline, brînză telemea sau caşcaval (tăiat cu cuţitul riglat în felii de 2 cm grosime şi 3—4 cm lungime), şuncă, salam care se vor servi cu mîna sau cu o scobitoare.

În această lucrare, au fost tratate şi alte preparate care pot servi ca aperitive, menţionîndu-se, unde este cazul, în reţeta respectivă.

Pentru ornarea diferitelor aperitive sau gustări, măslinele se pot tăia în formă de stea. Măslina se crestează, la capătul dinspre codiţă, numai pînă la jumătatea ei, în 5 felioare, cu un cuţit bine ascuţit. Se desprind feliile de sîmbure (cu unghia) şi acesta, apoi, se scoate; măslina va rămîne plată în formă de stea şi aşezată pe un fond deschis de unt, brînză, gălbenuş, maioneză va fi foarte decorativă. Între felioare se pot pune raze subţiri (ca nişte scobitori) din gogoşari roşii.

Lămîia pentru ornat se taie cu marginea dinţată cît este întreagă, făcînd tăieturi oblice, ca dinţii de ferăstrău, în coaja ei, de la un capăt la celălalt, adînci pînă aproape de miez şi se scoate coaja. Apoi, lămîia se taie în felii subţiri, pe grosime şi acestea în jumătăţi cu care se vor garnisi platourile cu aperitive.

În zilele festive, pentru a nu solicita prea mult gospodina, mai ales dacă şi spaţiul este insuficient, este de preferat să se servească preparate reci care se pot executa şi aranja dinainte pe mese (aşezate lîngă perete). Pe o masă, la îndemînă, se pun pe tăvi: farfurii mai mici, tacîmuri, şerveţele, pahare, scobitori şi diferite băuturi. Fiecare invitat se va servi după gust şi cînd doreşte.

Măsline umplute

Pentru a oferi măslinelor un aspect mai interesant şi un gust mai picant, acestea se pot servi şi umplute. Se aleg măsline mari, cărnoase şi li se scot sîmburii, ca pentru ornat, cum s-a arătat mai înainte. Pentru umplutură este necesară o cantitate de unt echivalentă cu de două ori şi jumătate volumul sîmburilor scoşi (umplutura care rămîne se poate folosi pentru tartine sau sandvişuri).

În untul frecat (moale) se adaugă pastă de sardele (anchois), după gust, deoarece aceasta este sărată şi sînt şi măslinele sărate (măslinele nu se desărează), sau sardele în ulei, bine mărunţite cu furculiţa direct în unt şi sare fină, după gust (deoarece sardelele nu sărează suficient untul). Ca suport pentru măsline se taie cornuri, cu diametrul de 2—3 cm, în rondele de 1 cm grosime, al căror număr trebuie să fie egal cu numărul măslinelor. Rondelele se presează puţin (cu degetul) la mijloc, ca să nu se răstoarne măslina şi apoi se ung, cu untul preparat, în strat subţire. Restul untului se pune într-un cornet din pînză impermeabilă sau într-o pungă de nailon căreia i s-a aplicat la vîrf un şpriţ mic crestat, din plastic. Se ţine măslina în mîna stîngă cu feliile adunate puţin între degete, ca şi cum ar fi întreagă, se introduce vîrful şpriţului în ea şi se presează pe cornet pînă cînd măslina se umple. Între felii trebuie să rămînă o distanţă de 2—3 mm ca să se vadă umplutura, iar deasupra se modelează o mică rozetă. Măslina, astfel umplută, se aşază pe rondeaua de corn unsă şi în jurul ei se modelează direct pe rondea, un cerc ondulat din unt simplu (frecat dinainte, ca să fie moale) cu ajutorul cornetului din hîrtie velină, tăiat în formă de stea (v. „Maioneza").

Peste rondelele din cornuri, unse cu unt, aşezate unele lîngă altele, se poate rade gălbenuş de ou fiert tare, trecut prin sită de sîrmă inoxidabilă (ca să rămînă gălbenuşul afînat), apoi se aşază măslinele umplute. Se ţin la rece, ca să se întărească umplutura şi apoi se servesc.

Măsline marinate

1/2 kg măsline, o foaie de dafin, 10 boabe de piper, 2 linguri oţet (30 ml), 2 linguri zeamă de lămîie, 3—4 linguri untdelemn.

Măslinele se pun într-o cratiţă cu apă rece (cît să le cuprindă) cu toate cele menţionate şi se fierb 5 minute. Cînd se răcesc, se pun în borcan, se dau la frigider şi după 2—3 zile se servesc. În frigider se pot păstra 2—3 săptămîni, iar în congelator timp îndelungat (în borcan acoperit cu capac). Lichidul trebuie să ajungă numai pînă la 2/3 din borcan, ca să rămînă loc şi pentru dilatarea lui, cînd va îngheţa). Măslinele se pot păstra în congelator şi aşa cum se procură, în pungă de nailon, folosindu-se atunci cînd este nevoie.

Tartine

Sînt gustări care se realizează repede şi din ce avem la îndemînă. Franzela specială pentru tartine lungă şi subţire, se taie în felii de 1 cm. Dacă se foloseşte franzelă obişnuită, cu coaja mai groasă, aceasta se curăţă întîi de coajă, apoi se taie în felii de 1 cm, iar acestea în bucăţi mici (triunghiuri).

Tartine cu unt şi sardele

200 g unt, o cutie de sardele sau un tub cu pastă de sardele (anchois).

Se freacă untul pînă cînd se moaie bine, se adaugă sardele care se mărunţesc bine cu furculiţa şi treptat şi untdelemnul lor. Se sărează după gust, cca o linguriţă rasă de sare fină. Dacă se întrebuinţează pastă de sardele, aceasta se va adăuga după gust, deoarece este sărată. Se amestecă pînă cînd se omogenizează şi apoi se ung feliile de franzelă într-un strat subţire. Pe fiecare felie unsă se aşază bucăţile de şuncă sau salam tăiate în formă de chibrit de 2—3 cm lungime, castravete acru sau crud, gogoşari sau ardei proaspeţi sau din conserve, felii de măsline, albuş şi gălbenuş de ou fiert tare, sardele — toate tăiate în bucăţi mici. Se ornează cu unt simplu după cum urmează. O coală de hîrtie velină se răsuceşte în formă de con şi i se prinde marginea cu un ac cu gămălie; se taie vîrful conului, numai cît să intre un ac mai gros. Se freacă 50 g unt (acesta depinde de cantitatea tartinelor) şi se pune în cornetul confecţionat; capetele acestuia se prind în palmă, se presează ca untul să iasă din cornet, executînd în acelaşi timp mişcări repezi în toate direcţiile, pentru ca firişorul de unt să se aşeze în zigzag, pe fondul variat colorat.

Tartine cu pateu de ficat

Feliile de franzelă se ung cu pateul de ficat şi se decorează cu măsline tăiate în formă de stea şi cu raze subţiri din gogoşari. La pateu se poate adăuga maioneză în părţi egale şi, facultativ, se pune şi o lingură cu smîntînă groasă. Se aplică pasta pe feliile de franzelă şi se decorează la fel.

Cu această compoziţie se pot umple roşii mici. Se taie cîte un capac fiecărei roşii în partea codiţei şi se scoate mijlocul cu linguriţa. Pasta de ficat cu maioneză se pune în cornet impermeabil cu şprit crestat la capăt, ca cel pentru ornat cu frişcă (v. „Măsline umplute"). Se introduce şpritul în roşie şi, printr-o singură apăsare, aceasta se umple; deasupra se termină cu o rozetă foarte decorativă. Se servesc tot ca aperitiv.

Tartine cu caşcaval

Se ung feliile de franzelă cu unt simplu sau cu unt condimentat, preparat cu sardele sau pastă de sardele. Deasupra se rade caşcaval prin răzătoarea cu

găuri mici. Se decorează cu măsline tăiate în formă de stea cu raze din gogoşari roşii.

Feliile de franzelă se mai pot unge şi cu brînză Bucegi (Roquefort) care are gust picant, frecată în părţi egale cu unt. În loc de brînzeturi, se poate rade direct peste feliile unse cu unt, gălbenuş de ou fiert tare (prin sită de sîrmă inoxidabilă). Se ornează la fel.

Tartine cu ciuperci

150 g unt, 50 g caşcaval sau parmezan, 250 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 2 linguri untdelemn, o foaie de dafin, 2 linguri zeamă de lămîie, vin sau oţet, un vîrf de cuţit piper, mărar, pătrunjel, sare.

Ciupercile bine spălate, se taie mărunt sau se trec prin maşina de tocat. Ceapa tocată mărunt se căleşte un minut în untdelemn, apoi se adaugă ciupercile, foaia de dafin, zeama de lămîie sau 50 ml vin sau o lingură de oţet, piper, o linguriţă rasă de sare. Se lasă la foc mic, acoperite, să fiarbă cca 30 minute, ca să scadă toată apa ce o lasă şi să se moaie. Cînd se iau de pe foc, se adaugă mărar şi pătrunjel tocat. După ce se răcesc, se amestecă cu untul frecat (să fie moale). Pasta se sărează şi cu ea se ung tartinele; deasupra se rade caşcaval sau parmezan (direct peste tartine).

Tartine cu sos alb cu ciuperci

30 g unt, 30 g făină, 150 ml lapte, 100 ml smîntînă, 100 g brînză, 250 g ciuperci pregătite exact ca în reţeta precedentă.

Se prepară un sos alb mai gros din făină, unt şi lapte (v. „Sos alb"). Cînd este gata, se ia de pe foc, se adaugă ciupercile şi smîntîna. Se ung tartinele cu un strat de 3—4 mm. Deasupra se rade caşcaval.

Tartine cu sos alb cu brînză

30 g unt, 30 g făină, 150 ml lapte, 100 g brînză telemea, 100 ml smîntînă.

Se pregăteşte sosul alb ca mai sus. Cînd este gata, se ia de pe foc şi se adaugă brînza telemea rasă şi smîntîna. Se ung tartinele cu un strat de 3—4 mm şi se ornează cu măsline în formă de stea şi cu gogoşari.

Tartine cu şuncă

400 g şuncă, 200 g unt, o cutie de sardele.

Şunca se trece de 2 ori prin maşina de tocat, apoi se adaugă în untul frecat. Se potriveşte gustul cu sare. Pasta se poate folosi ca atare, sau ca să

fie mai picantă, se amestecă cu pastă de sardele sau cu sardele (o cutie) cu tot untdelemnul respectiv. Se ung tartinele, se ornează cu ardei, roşii, măsline.

Pasta se poate păstra în borcan, la frigider, servind pentru pregătirea sandvişurilor, în diverse ocazii.

Tartine cu unt de raci

Cleştii şi cozile de la 80 raci (după ce s-a consumat carnea), se zdrobesc în piuliţă şi se înfierbîntă, la foc mic, în 200 g unt; se amestecă pînă cînd untul capătă culoare roşie. Se stinge apoi cu 1 l apă sau supă aromată în care au fiert racii; se lasă să dea în cîteva clocote şi apoi se dă la rece, ca să se solidifice untul deasupra. Acest unt cu gust de raci se foloseşte pentru uns tartine sau sandvişuri. Se decorează cu măsline în formă de stea, cu raze mici din gogoşari roşii sau cu flori efectuate din albuş şi gălbenuş fiert tare (margarete). Peste toate se poate face un zigzag din unt simplu, cu cornetul, cum s-a arătat la „Tartine cu unt şi sardele."

Tartine cu pastă din ouă fierte tari

3—4 ouă, o linguriţă cu vîrf muştar, o lingură de zeamă de lămîie, un vîrf de cuţit piper sau după gust, cca 100 g unt sau untdelemn sau 100 ml smîntînă, o ceapă de mărime mijlocie (50 g) facultativ, sardele sau pastă de sardele.

Ouăle fierte tari se toacă mărunt cu cuţitul, se adaugă muştarul, zeama de lămîie şi untdelemnul treptat, ca la maioneză, sau se leagă pasta cu unt moale sau smîntînă. Cine doreşte, pune ceapă rasă fin sau ceapă verde, tăiată mărunt, cu frunze cu tot, piper măcinat şi pastă de sardele (anchois) sau sardele cu tot untdelemnul (în care caz nu se mai pune untdelemn sau unt, sau se pune numai cît este necesar, ca să se lege compoziţia). Se ung tartinele şi se decorează după gust.

*

Rulou mozaic

Circa 400 g şuncă, 250 g brînză telemea, 300 g unt, 4 gălbenuşuri, 300 g măsline, 4—5 sardele, sare.

Şunca se taie în felii cît se poate de subţiri care se aşază, unele lîngă altele, pe o foaie de nailon, formînd un dreptunghi de cca 18 cm lăţime şi 30 cm lungime. Brînza telemea, tăiată în felii de 2 cm grosime, se ţine 3 ore în apă rece să se desăreze (dacă este prea sărată), apoi se scurge bine şi se mărunţeşte cu dosul furculiţei, adăugînd 100 g unt moale cu care se freacă, pînă cînd se omogenizează. Această compoziţie se aplică în strat subţire peste şuncă. Se aşază foaia cu şuncă pe un platou şi se bagă în frigider, ca să se întărească puţin. În acest timp, se fierb gălbenuşurile de ou în $^1/_2$ l apă clocotită, puţin sărată, lăsînd să se coaguleze bine 3—4 minute; se scurg

de apă și, cît sînt fierbinți, se zdrobesc bine cu furculița. Cît mai sînt puțin călduțe, se amestecă cu 100 g unt și cu un vîrf de cuțit de piper cu care se freacă pînă cînd se omogenizează. Se scoate șunca din frigider, se unge cu această pastă și se dă din nou la rece.

Măslinele se curăță de sîmburi, se trec prin mașină, sau se toacă mărunt cu cuțitul, apoi se amestecă cu restul de unt și cu sardelele cu tot untdelemnul respectiv, frecîndu-se pînă cînd se omogenizează. Se scoate șunca din frigider și se unge cu această compoziție. Șunca se rulează strîns cu ajutorul foii de nailon care, apoi, se dezlipește treptat; cu ea se învelește ruloul care se va da la frigider, ca să se întărească untul. Se poate păstra mai multe zile și, la nevoie, se taie în felii de 1/2 cm grosime.

Franzelă umplută

200 g unt, 200 g șuncă, o cutie de sardele sau pastă de sardele (anchois), 100 g măsline, 2 castraveciori acri, o lingură cu vîrf maioneză sau 200 g smîntînă groasă, un gogoșar, franzelă lungă și subțire, 3 ouă.

Franzela se taie la capete, pe unde se scoate tot miezul. Dacă este prea lungă, se taie în 2—3 bucăți și se ia numai cît este necesar pentru umplut. Untul se freacă pînă cînd se moaie, se adaugă sardelele cu tot sosul lor, sau pastă de sardele, măslinele, ouăle fierte tari, castraveții, gogoșarul — toate tăiate în cuburi mici, smîntîna sau maioneza și 1/4 din miezul de franzelă bine fărîmițat și se amestecă pînă cînd se omogenizează. Franzela se umple cu această compoziție (cu linguriță), care se presează bine să nu rămînă goluri și apoi se dă la frigider (să se întărească umplutura), învelită în pungă de nailon, ca să nu se usuce. Se taie în felii subțiri.

Cu această compoziție se pot umple și cornuri de format mai drept care se scobesc la ambele capete, ca să se poată scoate tot miezul. Se umplu cu pasta presată bine, se dau la frigider să se întărească, apoi se taie în felii de 1/2 cm grosime.

Se pot prepara diverse umpluturi care au la bază aceleași elemente: salam, șuncă, limbă afumată, ciuperci, măsline, gogoșari, castraveți acri, ouă fierte tari, parizer, resturi de friptură sau carne fiartă de porc, de vițel sau de pasăre — toate tăiate în cuburi cît mai mici sau trecute prin mașina de tocat. Toate ingredientele se pot lega între ele cu unt frecat cu smîntînă sau cu maioneză.

Gogoșele (caroline) cu diferite umpluturi

1/4 l apă, 100 g unt sau untdelemn, 125 g făină, 3—4 ouă, sare.
Sos alb: *30 g făină, 30 g unt sau altă grăsime, 200 ml lapte, 50 g brînză.*

Apa, untul sau untdelemnul și sarea se pun să fiarbă într-o oliță de 1 l. Cînd dă primul clocot, se trage puțin de pe foc, se adaugă făina toată deodată și se amestecă repede pînă cînd se încorporează bine, trecîndu-se iar pe foc

mic (nu direct pe flacără) și amestecînd cu lingura (1/2 minut), pînă se desprinde aluatul de fundul vasului și se desfac toate cocoloașele. Cînd aluatul s-a răcit puțin, se pune un ou întreg și se amestecă pînă cînd se încorporează bine, adăugînd pe rînd și celelalte ouă și amestecînd, la fel, după fiecare.

Aluatul trebuie să fie moale, ca să se poată pune ușor în tavă cu cornetul sau cu lingura, dar să-și mențină forma (să nu se lățească). Dacă ouăle au fost mari, de 60 g (sau chiar mai mari), sînt suficiente 3, dacă au fost mai mici, sînt necesare 4. Se ia din marginea aluatului, cu linguriță, cîte o bucățică de mărimea unei măsline mai mari, se așază pe o tavă neunsă (distanța de 2 cm între ele) care se introduce în cuptorul încins la maximum. După 10 minute, focul se reduce la mijlociu. Nu se deschide cuptorul 15 minute, ca gogoșelele să prindă bine formă, altfel se vor lăsa și nu se vor mai ridica; aceasta este o condiție a reușitei. Se coc cca 20 minute să se rumenească numai puțin. Cînd sînt reci, li se taie cîte un capac pe la jumătate și se umplu cu sos alb cu brînză (gogoșile fiind goale la mijloc). Se așază apoi, capacul și se servesc ca gustări.

Pentru sos, se pun făina și untul într-o crăticioară de 1/2 l, se amestecă, pe foc mic, un minut (nu direct pe flacără), fără să se rumenească deloc, apoi totul se stinge cu laptele fierbinte, adăugat de două ori și amestecînd bine, de fiecare dată, pînă cînd se desfac toate cocoloașele care se formează; după aceea, se poate pune restul de lapte. Cînd sosul este rece, se adaugă brînza telemea rasă (care și sărează) sau cașcaval ras și sare, dacă mai este necesar. Gogoșile se pot umple și cu salată de vinete, salată de icre și alte compoziții, menționate la tartine.

Aceste aluaturi se usucă repede, chiar și pînă a doua zi. Ca să se păstreze fragede, se pun în pungă de nailon, bine închisă și se pot ține astfel la rece sau la frigider mai mult timp. Cînd se întrebuințează, se pun în tavă și se lasă în cuptor 10 minute, ca să devină crocante. Cînd se răcesc, se umplu imediat.

Cornulețe cu șuncă

300 g făină, 150 g unt, 20 g drojdie, 150 ml smîntînă sau lapte, un ou, sare, 200 g șuncă, un ou pentru uns deasupra.

Drojdia se freacă cu 1/2 linguriță de zahăr, pînă cînd se lichefiază; se adaugă 50 g unt moale, 1/2 linguriță cu sare, smîntîna sau laptele și oul întreg, amestecînd bine, apoi 250 g făină cu care se amestecă și se frămîntă cu mîna timp de 2—3 minute. Aluatul se lasă 15 minute să crească, apoi se pune pe masa presărată cu făină, i se dă forma de dreptunghi, presîndu-l cu palma, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. Se presară și deasupra puțină făină și se întinde o foaie cît se poate de subțire (3—4 mm). Restul de unt moale se freacă cu restul de făină (50 g) pînă cînd se omogenizează, apoi se aplică cu lama cuțitului peste foaia întinsă, acoperind-o pe toată suprafața. Se rulează aluatul, începînd de la marginea cea mai lungă pînă la marginea opusă. Ruloul obținut se presează cu palma și cu sucitorul pînă capătă lățimea de 15—20 cm, apoi i se aduc capetele mai lungi pînă la mijloc și se mai îndoaie

o dată suprapunîndu-se, cum s-ar închide o carte. Astfel, se împăturește în patru. Aluatul este gata și se va desface în foi, dacă se va coace imediat, ca să nu dospească și făina amestecată cu grăsimea cu care s-a uns foaia. Aluatul se întinde în foaie de 4—5 mm grosime, tot de formă dreptunghiulară. Se taie foaia cu cuțitul (trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el) toată odată, în fîșii late de cca 5 cm, pe lungime și apoi de 8 cm, pe lățime, obținînd dreptunghiuri de 5/8 cm. Se pune o linguriță de șuncă, tocată mărunt sau trecută prin mașină, pe lungimea fiecărui dreptunghi care se va îndoi în jumătate, ca să se acopere umplutura. Cu dinții unei furculițe se presează puțin marginile aluatului, ca să se imprime niște linii și să se lipească. Dreptunghiurile se așază puțin curbate ca niște cornuri (cu partea bombată în afară), cu distanță de 2 cm între ele, în tava presărată cu puțină făină (netezită cu palma). Cu o pensulă se ung deasupra cu ou. Se dau la cuptorul bine încălzit și se coc la foc mijlociu, 25—30 minute, pînă se rumenesc ușor. Nu se deschide cuptorul 15 minute.
Se servesc calde sau reci.

Aperitiv din brînză de vaci

1/2 kg brînză de vaci proaspătă, 150 ml smîntînă groasă, chimen, ceapă.

Atît brînza, cît și smîntîna nu trebuie să fie acre și cu miros sau gust neplăcut. Brînza se freacă bine cu dosul furculiței, pe marginea farfuriei, ca să se mărunțească, apoi se amestecă cu smîntîna. Pentru gust și aromă se pot pune o linguriță cu vîrf de ceapă, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, sau numai cozi de ceapă verde, tocate fin și o linguriță de chimen, pisat în piuliță sau măcinat prin mașina de piper. Se poate pune și un vîrf de linguriță de boia dulce de ardei sau 1/2 linguriță de pastă de ardei (care și sărează) și se amestecă bine; preparatul va avea culoare roz. Se servește pe platou sau cu el se ung tartine care, apoi, se ornează cu măsline.

Aperitiv din brînză de burduf

1/2 kg brînză sau caș de oaie proaspăt, 50 ml bere, 100 ml smîntînă, 4—5 sardele după gust, chimen, ceapă.

Brînza se mărunțește cu furculița, cașul se dă prin mașina de tocat, se adaugă berea, smîntîna, sardelele, chimionul, ceapa rasă și se amestecă bine. Compoziția se aranjează pe platou, ornată cu măsline și gogoșari și se servește în aceeași zi.

APERITIVE CALDE

Caşcaval pane

100—150 g caşcaval, un ou, făină, pesmet, untdelemn.

Caşcavalul se taie în felii de 1 cm grosime, în bucăţi potrivite. Feliile se dau prin lapte, apoi prin făină, ou (bătut bine cu furculiţa pînă cînd se face puţină spumă) şi la urmă prin pesmet. Se pregătesc toate feliile. O tigaie goală (potrivită după cantitatea caşcavalului) se înfierbîntă 3—4 minute la foc mic (nu direct pe flacără). Se pune untdelemn cît să o acopere în strat subţire (2—3 mm) şi, după cîteva secunde, se aşază feliile de caşcaval care se prăjesc pe ambele părţi, pînă se rumenesc şi caşcavalul se moaie.

Se servesc imediat, altfel se vor întări.

Caşcaval la capac

100—150 g caşcaval, unt sau untdelemn, lapte, făină.

Caşcavalul se taie în felii de 1 1/2 cm grosime. Feliile se înmoaie bine în lapte, se dau bine prin făină, apoi încă o dată abundent prin lapte şi făină. (Prin lapte se dă ca să se lipească mai bine făina care va forma o crustă la suprafaţa caşcavalului şi, astfel, nu se va lipi de tigaie). O tigăiţă, numai pentru o persoană, se pune pe foc mic să se înfierbînte, 3—4 minute, fără grăsime; se pun, apoi, 25 g unt sau untdelemn şi, după cîteva secunde, se aşază feliile de caşcaval. Se acoperă cu un capac şi se lasă să se prăjească 2—3 minute; apoi, se trece cu lama cuţitului pe sub felii şi se întorc. Se acoperă, lăsînd să se prăjească şi pe această parte 2—3 minute, să se moaie bine.

Se servesc imediat, altfel se vor întări. Se mănîncă direct din tigăiţă, de aceea se pregătesc separat pentru fiecare persoană.

Crenvurşti cu maioneză

150 g maioneză, 3 perechi crenvurşti, 2 linguri vin, tarhon.

Maioneza cu muştar, sare şi zeamă de lămîie, ca să fie puţin mai picantă, se subţiază cu vinul şi se aromează cu tarhonul (v. „Maioneza").

Crenvurştii se introduc în apă clocotită (cît să-i cuprindă) şi se fierb 5—6 minute acoperiţi, avînd grijă să nu fiarbă prea mult, căci vor plesni. Se *servesc fierbinţi, în vas cald de porţelan, sau lena, acoperiţi, ca să nu se răcească.* În loc de maioneză se pot servi cu sos olandez, sos remoulade, sau sos maioneză făcut la cald (v. „Sosuri"). Sosurile se servesc în sosieră.

Crenvurştii se pot servi fierbinţi numai cu muştar simplu, sau cu hrean ras proaspăt, simplu sau asezonat cu sare, oţet sau zeamă de lămîie, puţin untdelemn sau smîntînă şi o linguriţă de zahăr.

Gogoşi pripite

100 g brînză de vaci, 100 g caşcaval ras, 100 g telemea rasă, 2 ouă mari (60 g buc.), 50 g făină, mărar.

Brînzeturile se amestecă bine cu dosul furculiţei ca să se omogenizeze, adăugînd ouăle întregi, făina şi puţin mărar tocat. Compoziţia trebuie să fie mai consistentă. Se ia din compoziţie cîte o lingură cu vîrf, se rulează pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu făină, formînd un sul de 2 cm diametru care, apoi, se taie în bucăţi de 2 cm. Acestea se modelează în formă de bilă, de mărimea unei nuci mici şi se dau prin făină. Se pregătesc toate şi se aşază pe masă. Se toarnă 1/2 l untdelemn într-o cratiţă de 1 l şi se lasă să se înfierbînte. În untdelemn se pune o bucăţică de aluat, cît un bob de porumb şi, cînd aceasta se ridică la suprafaţă şi se rumeneşte, înseamnă că se pot pune gogoşile. Se aşază unele lîngă altele, neînghesuite, deoarece cresc la copt. Se întorc (*cu o andrea subţire*), ca să se rumenească frumos de jur împrejur, apoi se scot cu spumiera, sau pe o furculiţă. Se servesc imediat fierbinţi, pe măsură ce se coc, ca aperitiv.

Gogoşile se pot şi fierbe în apă clocotită cu puţină sare, 7—8 minute. Se scot cu spumiera (nu se deşartă în strecurătoare) şi se aşază în vas rezistent la foc, cu smîntînă şi bucăţele de unt deasupra. Se servesc fierbinţi ca aperitiv. Nu se sfărîmă la fiert şi sînt foarte fragede. Se pot reîncălzi pe apă clocotită, sau în cuptor acoperite, timp de 10 minute.

Gogoşi de cartofi cu şuncă

500 g făină, 300 g cartofi fierţi în coajă, curăţaţi şi apoi cîntăriţi, 100 g unt sau margarină, untdelemn, 100 ml smîntînă sau lapte, 4 gălbenuşuri sau 2 ouă întregi, 30 g drojdie, 250 g şuncă, un ou, 25 ml smîntînă.

Drojdia se freacă cu o linguriţă de zahăr, într-un castron, pînă devine lichidă. Se adaugă cartofii reci, raşi, cît sînt fierbinţi, prin răzătoarea cu găuri mici (altfel vor deveni cleioşi), gălbenuşurile sau ouăle întregi, smîntîna sau laptele, untul (margarina) topit, dar nu fierbinte, sau untdelemnul şi o linguriţă rasă de sare. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna, 6—7 minute, pînă se desprinde de pe mînă şi de pe vas şi se lasă la cald, să crească 15 minute, pînă îşi măreşte încă o dată volumul. Pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se întinde aluatul în foaie de 5—6 mm grosime care se va tăia în rondele cu un pahar de vin cu marginea subţire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Rondelele se aşază unele lîngă altele pe masă. Aluatul rămas între rondele se întinde la fel şi se taie în rondele, pînă cînd se termină.

Şunca, trecută prin maşină, se amestecă cu oul şi smîntîna. Se pune cîte o mică grămăjoară (1/2 linguriţă) de şuncă pe jumătate din numărul rondelelor; cu o pensulă se umezeşte puţin cu apă în jurul tocăturii şi, apoi, se aşază celelalte rondele deasupra, presîndu-se puţin aluatul cu degetele, ca să se

lipească. Se lasă să crească 30 minute, mai aproape de sursa de căldură (ferite de aer rece).

Se coc în grăsime multă, în tigaie specială, prevăzută cu ochiuri (v. „Gogoşi"). Se pune o bucăţică de aluat într-un ochi sau în cratiţa cu untdelemn şi cînd aceasta se ridică şi se rumeneşte repede, se pot pune gogoşile cu partea de deasupra în jos (se iau cu grijă să nu se preseze). Se coc la foc mijlociu (nu direct pe flacără), ca să se pătrundă bine şi în interior, cîte 3—4 minute pe fiecare parte, pînă cînd se rumenesc. Nu se întorc, pînă cînd nu sînt bine rumenite. Dacă se întorc de multe ori, se vor îmbiba cu grăsime. Pe măsură ce se coc, se scot şi se înlocuiesc treptat cu altele. Gogoşile se întorc şi se scot, cu o andrea subţire de sîrmă, scurse bine de grăsime. Se servesc calde sau reci. Din cantităţile menţionate rezultă cca 25 bucăţi.

Gogoşi de cartofi cu brînză

Aluatul din aceleaşi cantităţi ca şi „Gogoşi de cartofi cu şuncă"; 1/4 kg brînză de burduf sau telemea desărată, un ou, mărar tocat.

Se prepară la fel, înlocuind şunca cu brînza, amestecată bine cu oul şi mărarul.

Scoverzi din aluat de cartofi

Aluatul din aceleaşi cantităţi ca şi „Gogoşi de cartofi cu şuncă"; 300 g brînză, un ou, mărar, sau 100 g caşcaval.

Se ia o bucată din aluat, se întinde în formă de rondea (după mărimea tigăii) cu grosimea de 1 cm şi se lasă pe masă să crească 30 minute. Tigaia goală se înfierbîntă 3—4 minute, se pune, apoi, untdelemn de 1/2 cm şi, după un minut (cînd s-a înfierbîntat, fără să ajungă la fumegare), se pun scoverzile. Se rumenesc pe ambele părţi şi se servesc calde, presărate cu caşcaval sau parmezan ras.

Brînza se poate pune şi în scoverzi. Se ia o cantitate de aluat, se întinde în formă de rondea de 1 cm grosime, mai mare cu 2—3 cm de jur împrejur decît tigaia în care se va coace. Chiar la mijlocul rondelei, pe 2/3 din suprafaţă se presară o lingură cu brînză simplă sau amestecată cu ou; se aduc marginile rondelei pînă la mijlocul ei, unindu-le bine, ca brînza să fie bine acoperită. Se întinde rondeaua din nou cu sucitorul, ca să capete mărimea tigăii în care se va coace. Se lasă să crească 30 minute, apoi se coc cum s-a arătat mai înainte. Scoverzile se servesc fierbinţi, dar sînt bune şi reci sau reîncălzite la cuptor cîteva minute.

SUPE, CIORBE

SUPELE sau ciorbele se pregătesc numai cu zarzavat sau cu zarzavat şi cu carne, în special carne cu mai mult os, cum este partea din spate de la păsări, plus capetele, labele şi măruntaiele (ficat, pipotă), sau pieptul de vacă, viţel, ovine. Carnea se pune la fiert, întotdeauna, în apă rece, cînd vrem să obţinem o supă sau ciorbă substanţială; se ţine chiar 15—20 minute în apa rece cu care se va pregăti, pentru ca să se dizolve cît mai multe proteine, înainte de a se pune la fiert, ştiut fiind că acestea se vor coagula la căldură şi, astfel, nu vor mai trece în lichidul fierbinte. Pe această proprietate se bazează fierberea cărnii, cînd se pregăteşte un rasol substanţial pentru unele regimuri. În acest caz, carnea se pune în apă clocotită care va coagula imediat un strat de proteine în jurul bucăţii de carne, nepermiţînd astfel sucului cărnii să treacă în supă; carnea va deveni mai gustoasă în detrimentul supei.

Carnea se pune la fiert împreună cu sarea — o linguriţă rasă la 2—3 l lichid — care va contribui la coagularea spumei. Spuma se recomandă a se îndepărta cu spumiera, sau se va lăsa să se prindă pe marginea oalei, pe parcursul fierberii, de unde se va aduna uşor cu lingura, sau se va depune la fundul oalei. Supa sau ciorba va rămîne clară, cu condiţia, ca după ce a dat primul clocot, să fiarbă tot timpul, la foc mic, în clocote mici. Supa sau ciorba se tulbură, numai cînd nu se respectă aceste reguli şi cînd nu se pune sare de la început.

Supele şi ciorbele se dreg, pentru a li se îmbunătăţi gustul şi pentru a fi mai hrănitoare. Dacă sînt destul de gustoase şi anumite regimuri o impun, se pot servi şi nedrese. Smîntîna şi gălbenuşul trebuie bătute, în prealabil, ca să se emulsioneze, adică să se disperseze în particule foarte fine; astfel, atunci cînd se vor adăuga în lichidul fierbinte, ele nu se vor coagula. Gălbenuşul are proprietatea de a lega (îngroşa) lichidul în care se pune, cu condiţia ca acesta să fie fierbinte; în acest scop, trebuie să se amestece cu supa sau ciorba, imediat ce acestea s-au luat de pe foc. Albuşul (care se coagulează) nu se pune la dres, deoarece dă un aspect dezagreabil, dar i se poate da drumul în

supa sau ciorba fierbinte, după ce aceasta s-a luat de pe foc, fără să se amestece; în 2 minute, se va coagula într-un singur loc.

În absența smîntînei, 2—3 l supă sau ciorbă se pot drege numai cu 2 gălbenușuri, bătute bine cu 2 linguri de apă rece și diluate, apoi, cu puțină supă sau ciorbă fierbinte; după aceea, se toarnă totul în restul de supă sau ciorbă.

Smîntîna se poate înlocui cu iaurt și gălbenuș; acestea se bat bine, ca să se omogenizeze, se adaugă puțină supă fierbinte și apoi se toarnă în restul de supă sau ciorbă care va căpăta un gust plăcut, acrișor.

Pentru diferite regimuri, sau cînd avem supă sau ciorbă mai multă și vrem să reducem gălbenușurile, lichidul se poate lega (îngroșa) puțin cu făină — 10 g făină pentru un litru de lichid care se freacă cu cca o lingură (20 ml) apă rece, adăugată cîte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, pînă se obține o compoziție de consistența unei smîntîni subțiri. Făina se adaugă, numai cînd supa sau ciorba este gata, lăsîndu-se să mai fiarbă cîteva clocote, pentru ca lichidul să capete o oarecare consistență, deoarece granulele de amidon (din făină) gelifică numai prin fierbere. Se ia, apoi, de pe foc și se drege imediat; un gălbenuș pentru 2—3 l supă sau ciorbă se freacă cu 1—2 linguri cu apă rece, ca să se emulsioneze, se diluează cu puțină supă sau ciorbă fierbinte și, apoi, se amestecă cu restul de supă sau ciorbă.

Supa sau ciorba îngroșată puțin cu făină ori cu sos românesc, sau cu sos alb, se poate drege numai cu smîntînă sau iaurt, bătute bine ca să se emulsioneze. Smîntîna sau iaurtul se adaugă imediat, după ce supa sau ciorba s-a luat de pe foc, cît este fierbinte, ca să se distrugă microorganismele lactice din smîntînă și iaurt; dacă acestea se adaugă mai tîrziu, vor fermenta (se borșesc). Dacă smîntîna fierbe în supă, se va dizolva, iar iaurtul, se va brînzi.

Smîntîna sau iaurtul, indicat în rețetă, se poate înlocui cu lapte dulce, dacă supa sau ciorba s-a legat puțin cu făină. Pentru supele dulci, făina se diluează cu lapte fiert și răcit (cca 150—200 ml pentru 2—3 l supă), în loc de apă și se fierbe în supă cîteva clocote, ca să se lege. Dacă supa nu s-a fiert cu carne, după ce s-a luat de pe foc, în ea se pun cîteva bucățele de unt sau 1—2 linguri cu untdelemn. În ciorbă, cît este încă neacrită, se adaugă laptele, la fel, diluat cu făină care se va fierbe cîteva clocote, apoi, ciorba se acrește, numai după ce s-a luat de pe foc (altfel se brînzește laptele), cu oțet, zeamă sau sare de lămîie, potrivindu-se și gustul cu sare. În caz că ciorba se acrește cu borș, zeamă de varză sau zeamă de castraveți (cu care trebuie să fiarbă, ca să se distrugă microorganismele de fermentație), făina se va dilua cu apă rece, lăsîndu-se să fiarbă cîteva clocote, ca să îngroașe lichidul; numai după ce s-a luat de pe foc, ciorba se amestecă cu laptele fiert, sau chiar la masă acesta se adaugă direct în farfurie, după gust.

Borșul sau altă substanță acră se va pune, numai după ce s-a fiert bine zarzavatul, altfel acesta se va întări.

Frunzele pentru aromă se adaugă, numai după ce supa sau ciorba s-a luat de pe foc.

SUPE

Supă de carne

1/2 kg carne de vacă, găină sau curcă, 1/2 kg morcovi, 1/4 kg pătrunjel, o țelină mare (300—400 g), o ceapă mare (100 g), cca 4 l apă, o linguriță sare, 1/2 gulie (200 g), 10 boabe de piper sau o linguriță cu vîrf „Vegeta".

Pentru supă de carne este mai indicată carnea de pasăre mai bătrînă sau de vită, chiar cu multe oase (spate), sau cu pielițe. Dacă se pregătește și rasol, atunci se va pune carne în funcție de numărul persoanelor. De la carnea de vită, cea mai bună parte pentru rasol este antricotul, impregnat cu grăsime, sau mușchiul fraged (de la rinichi), sau rasolul alb. De la găină sau altă pasăre, se vor folosi pentru supă părțile cu mai mult os (spatele, capul, labele) și pipota, iar pentru rasol, părțile cu mai multă carne. Carnea, dacă este destinată numai ca să se obțină o supă substanțială și gustoasă, se pune în apă rece (cu care se va prepăti) și se lasă cel puțin 15—20 minute, înainte de a se da la fiert. Se pune o linguriță rasă de sare, oala se așază pe foc și, după ce apa a început să dea în clocot, se fierbe la foc mic, cca o oră, adăugîndu-se apoi zarzavatul curățat și tăiat în sferturi mici și boabele de piper. Dacă se folosește și carne anume pentru rasol, aceasta se va adăuga numai după ce a dat în clocot supa cu carnea cu mai multe oase; astfel, se va obține și un rasol suculent.

Supa trebuie să fiarbă 2—3 ore ca să se moaie carnea; dacă aceasta este mai bătrînă, se va fierbe chiar și mai mult, completînd apa cînd scade. Dacă se folosește carne de pasăre mai tînără, zarzavatul se adaugă imediat ce a dat supa în clocot. Carnea pentru rasol de vită sau pasăre mai bătrînă este mai indicat să se fiarbă în oală sub presiune, tot la foc mic, cca 2 ore, ca să fie carnea mai suculentă, se pune și o linguriță de sare; astfel, se coagulează spuma și supa rămîne limpede. Timpul de fierbere se calculează numai de cînd au început să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum. Zarzavatul se poate fierbe separat (în oală obișnuită), deoarece în oală sub presiune dă o culoare mai galbenă supei. Dacă zarzavatul folosit a fost conservat prin deshidratare (uscare), supa se va colora mai intens în galben. Carnea și zarzavatul, dacă au fiert separat, se pun, apoi, să fiarbă împreună în continuare, ca să-și însușească reciproc gustul, cca 30 minute sau cît este necesar, pînă cînd se moaie bine toate.

Dacă nu deranjează culoarea, carnea și zarzavatul se pot fierbe împreună de la început, în oală sub presiune, cu apă numai pînă la 2/3 din capacitatea oalei, ca să rămînă spațiu pentru vaporii care se formează. După cca 2 ore, oala se răcește în apă rece (să se condenseze vaporii), ca să se poată scoate capacul; supa se deșartă în oală obișnuită, completînd lichidul, dacă mai este necesar, se sărează și se lasă să fiarbă încă 10 minute cu lichidul adăugat, tot la foc mic.

În cazul cînd se pregătește o cantitate mai mare de supă, se strecoară numai cantitatea necesară și restul se lasă cu zarzavatul 1—2 zile, la rece, ca să extragă mai bine substanțele hrănitoare și aromele din zarzavat. Dacă se

prepară salate din zarzavat, atunci se strecoară toată supa imediat, ca să rămînă şi zarzavatul gustos.

Supa de carne se serveşte cu găluşte de făină, de făină cu griş, de griş, cu găluşte de ficat, cu tăiţei, fidea etc. (v. „Găluşte pentru supă").

Supă de chimion

1/4 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, ceapă), o frunză de ţelină, o linguriţă rasă de chimion, 2—3 linguri untdelemn, 30 g făină, boia, sare.

Făina şi chimionul se rumenesc fără grăsime, în tigaie, la foc mic, amestecînd mereu să nu se ardă, pînă cînd capătă culoarea maro deschis. Se ia, apoi, de pe foc, se pune untdelemnul şi, facultativ, se mai adaugă o linguriţă cu ceapă rasă fin şi un vîrf de linguriţă cu boia dulce de ardei, sau pastă de ardei. Se stinge cu cca 2 l supă în care a fiert, înainte, zarzavat proaspăt tăiat în sferturi (ca să se moaie mai repede) sau zarzavat conservat uscat pentru iarnă şi frunză de ţelină verde sau uscată. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina, se sărează după gust şi, facultativ, se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" (care sărează) şi puţină sare, dacă este necesar.

Supa se strecoară prin sită deasă şi se serveşte cu crutoane din pîine prăjită. Pentru crutoane, se taie felii de pîine sau franzelă de 1 cm grosime, se prăjesc obişnuit pe ambele părţi fără grăsime, şi se taie în cubuleţe. Se pun în farfurie, la masă şi, peste ele, se toarnă supa. Dacă se pun mai devreme în supă, se umflă prea mult.

Supă-cremă de cartofi

1 1/2—2 l supă de carne sau de oase fiartă cu zarzavat, sau numai de zarzavat strecurată, 1/2 kg cartofi, un ou, 100 ml smîntînă, 20 g unt, zeamă sau sare de lămîie, pătrunjel, sare.

Cartofii, curăţaţi şi tăiaţi în cuburi mici, se fierb în supa de carne sau de zarzavat, pînă cînd se zdrobesc. Se trec împreună cu supa printr-o strecurătoare din sîrmă inoxidabilă. Se pot trece şi un morcov şi o ţelină odată cu ei. Dacă s-au fiert în apă simplă, se pune o linguriţă cu „Vegeta" care dă un gust plăcut. În oricare variantă, se fierbe şi o ceapă tăiată în sferturi care se trece odată cu cartofii prin sita de sîrmă. Supa rezultată se pune să dea în clocot, apoi se ia de pe foc şi, aşa fierbinte, se drege; un gălbenuş de ou se freacă cu smîntîna şi cu o lingură de apă rece, se adaugă puţină supă fierbinte, apoi se toarnă în restul de supă şi se amestecă. Se poate drege şi după altă variantă, indicată la „Supe. Ciorbe". Se sărează şi, facultativ, se acreşte cu zeamă de lămîie, după gust. Pentru aromă şi gust, se pun pătrunjel tocat şi cîteva bucăţele de unt deasupra.

Se serveşte simplă sau cu crutoane din franzelă prăjită, ca în reţeta precedentă.

Supă-cremă de: dovlecei, conopidă, morcov, ţelină, spanac, mazăre boabe, praz, ceapă, fasole verde, ardei, roşii

Supele-creme se pot prepara din orice legumă, după modelul celei arătate mai sus, sau combinate între ele, după preferinţă, sau după ce se găseşte la îndemînă. Cînd totul este fiert bine, se trece prin sită din sîrmă inoxidabilă, se diluează după gust, se potriveşte de sare sau se pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" şi sare, cît este necesar. Se drege după una din variantele arătate la „Supe. Ciorbe". Pentru aromă, se pun pătrunjel, ţelină sau mărar tocat (după felul legumei) şi cîteva bucăţele de unt deasupra, sau o lingură de untdelemn. Se serveşte dulce sau acrită după gust şi cu crutoane din pîine prăjită.

Aceste supe-creme din zarzavaturi sînt indicate mai ales pentru copii şi în diferite regimuri. Sînt foarte hrănitoare, bogate în săruri minerale şi vitamine. Pentru a le mări valoarea nutritivă, se pot fierbe cu carne de pasăre, vacă sau viţel sau numai cu oase. Carnea şi oasele se pun la fiert în apă rece şi, numai cînd clocoteşte, se adaugă zarzavatul sau legumele, cum s-a arătat şi, în continuare, se finisează ca mai sus.

Supă de usturoi

Circa 2 l supă de carne sau de zarzavat strecurată, 3—4 căţei de usturoi, 3 ouă, 2 felii de franzelă (cca 80 g), 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, zeamă de lămîie, oţet, 100 ml smîntînă sau iaurt.

Supa strecurată se înfierbîntă pînă dă în clocot, apoi se ia de pe foc, se pune usturoiul tocat şi se drege; un gălbenuş de ou se freacă cu smîntînă sau iaurt şi cu o lingură de apă rece, se adaugă 2—3 linguri cu supă fierbinte şi totul se deşartă în restul de supă. Albuşul rămas şi ouăle întregi se bat bine cu furculiţa, pînă cînd se formează puţină spumă. Se adaugă franzela tăiată în cuburi foarte mici, un vîrf de linguriţă de sare, un vîrf de cuţit de piper şi pătrunjel tocat. O tigaie de clătite se înfierbîntă goală, 3—4 minute, adăugînd apoi 30 g unt sau untdelemn şi după un minut, cînd s-a înfierbîntat puţin, se toarnă compoziţia de omletă. Se lasă să se coaguleze bine la bază şi să se rumenească, apoi i se ridică marginile de jur împrejur cu lama lată a unui cuţit, ca să curgă compoziţia moale de deasupra, sub omletă. Cînd s-a rumenit pe o parte, se întoarce pe cealaltă, cu cuţitul introdus sub ea, se rumeneşte, se taie în cubuleţe şi se pune în supa fierbinte, numai cînd se serveşte, ca să nu se moaie şi să se umfle prea mult. Facultativ, se acreşte cu zeamă de lămîie, (oţet sau borş), după gust şi se adaugă cîteva bucăţele de unt sau o lingură de untdelemn, după ce supa s-a luat de pe foc. Numai borşul se pune cînd fierbe, ca să se distrugă fermenţii din el şi apoi se drege. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi leuştean tocat.

Supă de ciuperci

I. *Circa 2 l supă de carne sau de zarzavat strecurată, 200 g ciuperci albe de păşune sau mînătărci, 30 g unt, o ceapă de mărime mijlocie, o lingură cu vîrf de orez (30 g), un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, pătrunjel, piper, sare.*

Ciupercile albe de păşune şi mînătărcile sînt cele mai indicate. Se spală bine, se taie în felii şi se fierb în supa clocotită împreună cu orezul, cca 30 minute, pînă se moaie bine. Ceapa se pune întreagă şi se scoate cînd este fiartă. Se ia de pe foc şi se drege imediat cu smîntîna sau iaurtul şi gălbenuşul, frecate cu o lingură de apă rece. Se potriveşte de sare şi se adaugă un vîrf de cuţit de piper, sau o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Deasupra se pun cîteva bucăţele de unt şi pătrunjel tocat. Se serveşte dulce sau acrită după gust.

II. *Un morcov, un pătrunjel, o ceapă, toate mici (200 g), 200 g ciuperci, o lingură orez (20 g), un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, lămîie, pătrunjel, mărar, 2 l apă.*

Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari se căleşte 2 minute în 2 linguri de untdelemn, se stinge cu apa fierbinte şi se adaugă ciupercile tăiate în felii. Se fierb toate cca 30 minute, apoi se adaugă orezul şi se fierb în continuare încă 30 minute, pînă se moaie. Oala se trage de pe foc şi supa se drege cu gălbenuş şi smîntînă sau iaurt, potrivindu-i-se gustul cu sare, acreală şi aromă.

Supă de gulii

Măruntaiele şi partea cu mult os (din spate) de la pui sau altă pasăre (cca 300—400 g), 2—3 gulii tinere, morcov (150 g), o lingură rasă de orez (20 g), o ceapă mică, un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, pătrunjel, ţelină.

Carnea, tăiată în bucăţele, se pune la fiert în 2—3 l apă rece cu o linguriţă rasă de sare. Dacă pasărea este mai bătrînă, se fierbe mai mult, pînă cînd se moaie carnea. Dacă s-a folosit carne de pui, cînd supa dă în clocot, se pun guliile tăiate în cubuleţe sau rase prin răzătoarea cu găuri mari, morcovul tăiat în felii subţiri sau ras la fel şi ceapa tocată. Se fierb 30—40 minute, adăugînd apoi orezul, care se amestecă bine şi se fierbe încă 30 minute, pînă se moaie. Se poate pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta", pentru a da un gust mai bun şi care sărează puţin. Se ia de pe foc şi se drege, cum s-a arătat la începutul capitolului. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi ţelină tocată. Se serveşte dulce, se sărează după gust şi, facultativ, se acreşte puţin cu zeamă sau sare de lămîie. Iarna se poate pregăti la fel, din gulii de iarnă, dacă acestea nu sînt lemnoase.

Fără carne, se căleşte zarzavatul ras şi ceapa cu 2 linguri de untdelem sau 30 g unt, 2—3 minute, la foc mic, apoi totul se stinge cu apa fierbi Se fierb 30 minute, apoi se adaugă orezul şi se fierb toate, pînă cînd se bine; oala se trage de pe foc şi supa se drege.

Supă de conopidă

Măruntaie și partea din spate cu mult os de la un pui sau altă pasăre (cca 300—400 g), o conopidă (cca 500 g), morcov (150 g), 20 g orez, un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, frunze de pătrunjel, țelină, o ceapă de mărime mijlocie.

Se pregătește exact ca și supa de gulii. Carnea se pune la fiert în apă rece cu o linguriță rasă de sare. Morcovul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se fierb împreună cu carnea sau se călesc 2 minute în 30 g unt sau 2 linguri de untdelemn și apoi se adaugă în supa care fierbe. Conopida se taie în bucățele; se curăță fiecare bucheţel de învelișul fibros de pe tulpină, trăgînd cu cuțitul coaja de la tăietură spre floare. Cînd carnea, zarzavatul și orezul sînt fierte, se adaugă conopida și se fierbe cca 20 minute, avînd grijă să nu se zdrobească. Se drege și se aromează cu frunze de pătrunjel, țelină, mărar.

Se poate pregăti și fără carne. Morcovul și ceapa se călesc 2—3 minute în 2—3 linguri untdelemn sau 40 g unt ca să-și dezvolte aroma; totul se stinge cu apa fierbinte și se fierbe 30 minute. Se pune orezul și se lasă să fiarbă încă 15 minute. Apoi se adaugă conopida cu care se mai fierbe 20 minute.

Cînd toate sînt bine fierte, se ia de pe foc, se drege și aromează ca mai sus, potrivindu-se gustul cu sare, sau adăugînd o linguriță cu vîrf de „Vegeta".

Supă de dovlecei

2 dovlecei tineri de 600—700 g amîndoi, 20 g orez, 1/4 l suc de roșii, 1 1/2 l supă de carne sau de zarzavat, o linguriță de ceapă rasă, 2 linguri untdelemn sau 30 g unt, mărar, pătrunjel, cimbru, sare.

Se fierbe cca 1/4 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină, ceapă) în 2 l apă clocotită. Se poate pune și un os de vită, sau carne de pasăre, cu mult os, să fiarbă împreună cu zarzavatul. Carnea sau oasele se pun la fiert în apă rece cu o linguriță rasă de sare. Cînd clocotește apa, se adaugă zarzavatul și ceapa, tăiate în sferturi. După ce s-a fiert zarzavatul, se strecoară supa; dacă este carne, aceasta se lasă în supă. Se adaugă sucul de roșii, orezul, 2 linguri de untdelemn, se amestecă bine să nu se prindă orezul de fundul oalei și se lasă să fiarbă 15 minute. Apoi, se pun dovleceii curățați de coajă și semințe (dacă sînt mari) și tăiați în cuburi. Se fierb 15—20 minute, avînd grijă să nu se moaie prea mult. Pentru aromă, se adaugă o linguriță de „Vegeta" sau numai pătrunjel, mărar și o mică ramură de cimbru. Dacă supa este prea deasă, se mai adaugă suc de roșii sau apă, după gust. Se poate servi așa, sau dreasă cu gălbenuș, smîntînă sau iaurt, ca și precedentele.

Sau, se rade tot zarzavatul prin răzătoarea cu găuri mari, se călește 2—3 minute, la foc mic, cu 2 linguri de untdelemn sau 30 g unt ca să-și dezvolte aroma, se stinge totul cu cca 1 1/2 l apă în care au fiert oasele, sau cu apă simplă. Cînd zarzavatul este fiert, se adaugă orezul, un ardei tăiat în felii subțiri, cimbru, mărar, suc de roșii și, după 15 minute, dovleceii.

Se drege ca mai sus, sau se servește nedreasă.

Supă de țelină

Măruntaie și partea cu mult os din spate de la pui sau de la altă pasăre (circa 300 g), o țelină gata curățată (cca 300 g), 150 g morcov, 20 g orez, o ceapă mică, un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, pătrunjel, sare.

Carnea se pune la foc în 2 l apă rece cu o linguriță rasă de sare. Dacă este pasăre mai bătrînă, se fierbe pînă cînd se moaie carnea, dacă este pui, cînd apa dă în clocot, se pun morcovul tăiat în felii subțiri sau ras prin răzătoarea cu găuri mari, țelina tăiată în cuburi mici și ceapa tocată și se fierb 30 minute. Apoi se pune orezul, fierbîndu-se toate pînă cînd se moaie bine, cca 30 minute.

Facultativ, se pune o linguriță cu vîrf de „Vegeta", apoi supa se ia de pe foc și se drege, cum s-a arătat înainte. Se poate acri cu zeamă sau sare de lămîie sau cu cîteva picături de oțet. Pentru aromă și gust, se pun cîteva bucățele de unt și pătrunjel tocat.

Supă de roșii

I. *Carne cu mult os de pui, vacă sau vițel (cca 300 g), morcov, pătrunjel, ceapă (toate 250 g), 1/2 l suc de roșii, 40 g orez, pătrunjel, țelină, sare.*

Supa de roșii se prepară în mai multe feluri. Carnea tăiată în bucăți se pune în 2 l apă rece cu o linguriță rasă de sare și se lasă să fiarbă, la foc mic, cca o oră, dacă este carne de vițel sau de vacă și apoi se pune zarzavatul tăiat în sferturi și ceapa. Dacă este carne de pui (se pune 1 1/2 l apă rece), zarzavatul se adaugă imediat, după ce a dat apa în clocot. Cînd toate sînt fierte, se scoate tot zarzavatul, sau numai o parte, se pune sucul de roșii și orezul și se amestecă bine, să nu se lipească de fundul oalei. Se fierbe încă 30 minute ca să se moaie și orezul. Dacă supa este prea deasă, se mai completează lichidul cu apă sau cu suc de roșii, ca să rezulte cca 2 l supă, se sărează după gust, sau se pune o linguriță de „Vegeta" (care-i dă un gust foarte bun de zarzavat). Pentru aromă, se pun pătrunjel și o mică frunză de țelină, tocate. Dacă n-a fost carnea grasă, se pun cîteva bucățele de unt sau o lingură cu untdelemn, după ce supa s-a luat de pe foc.

Se servește ca atare, sau se drege cu 2 gălbenușuri bătute bine cu 2 linguri de apă rece sau cu un gălbenuș și 100 ml smîntînă sau iaurt.

II. *Morcov, pătrunjel, ceapă (toate cca 200 g), 1/2 l suc de roșii, 30 g unt sau untdelemn, 20 g orez, frunze de pătrunjel, țelină, „Vegeta", sare.*

Zarzavatul și ceapa se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc, 2 minute, în unt sau untdelemn. Se stinge, apoi, totul cu 1 1/2 l apă fierbinte și se pune o linguriță rasă de sare. Cînd s-a muiat zarzavatul (după cca 30—40 minute), se pune orezul, se amestecă bine să nu se lipească de fundul oalei, lăsîndu-se să fiarbă în continuare 30 minute, pînă cînd se moaie bine toate. Se adaugă sucul de roșii, se lasă să fiarbă cîteva clocote, se potrivește, apoi, gus-

tul cu o linguriţă de „Vegeta" sau sare, şi, facultativ, se pune o linguriţă de zahăr.

Se ia de pe foc şi se aromează cu frunze de pătrunjel şi ţelină, tocate. Se serveşte ca atare, sau se drege ca la varianta I.

III. *1/2 l suc de roşii, 1 1/2 l apă sau supă de zarzavat sau de oase, 40 g orez sau 100 g fidea, o linguriţă ceapă rasă, 30 g unt, untdelemn sau slănină afumată (tocată mărunt), „Vegeta", frunze de pătrunjel, ţelină, sare.*

Ceapa rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici se amestecă cu grăsimea, pe foc mic, numai 1/2 de minut, ca să-şi dezvolte aroma, se stinge, apoi, cu apă sau cu supă strecurată şi suc de roşii după gust şi se pune o linguriţă de „Vegeta" sau în absenţă, o linguriţă rasă de sare. Cînd supa clocoteşte, se adaugă orezul, amestecîndu-se bine şi lăsînd să fiarbă cca 30 minute, ca să se moaie.

În loc de orez, cînd clocoteşte supa, în ea se pot adăuga direct tăiţei de casă — 100 g tăiţei pentru 2 l supă — care se fierb 15 minute, sau fidea din comerţ (100 g), fiartă separat 10 minute în apă clocotită, puţin sărată (amestecînd bine să nu se lipească, pînă cînd dă în clocot), care apoi se va strecura, se va limpezi în strecurătoare la un curent de apă (de gelul de pe ea) şi se va adăuga în supă, lăsînd-o să fiarbă încă 10 minute. În loc de paste făinoase, supa se poate pregăti cu găluşte din făină sau din ficat (v. „Găluşte pentru supă").

Se ia de pe foc, facultativ, se adaugă cîteva bucăţele de unt şi o linguriţă de zahăr, potrivindu-se gustul cu sare, şi aromîndu-se cu frunze de pătrunjel şi ţelină, tocate.

Supă de mazăre

Măruntaie de pui şi partea din spate cu mult os (cca 250 g), morcov, pătrunjel, ţelină, ceapă (toate 250 g), un pahar de apă plin cu mazăre boabe (200 g), un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau iaurt, sau numai 2 gălbenuşuri, 30 g unt sau untdelemn, frunze de pătrunjel, ţelină, „Vegeta", sare.

Carnea se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o linguriţă rasă de sare. Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, se căleşte 2 minute în unt sau untdelemn, pentru a da un gust mai bun şi culoare frumoasă grăsimei din supă şi apoi se adaugă în supă cu care se fierbe cca 40 minute. Apoi, se adaugă mazărea şi se fierbe în continuare cca 30 minute, sau pînă cînd se moaie bine, completînd cu apă dacă a scăzut (cît dorim să fie de deasă supa). Se adaugă o linguriţă de „Vegeta" sau, în absenţă, se potriveşte gustul numai cu sare.

Se ia de pe foc şi se drege imediat după metodele ştiute sau se lasă nedreasă. Se aromează cu frunzele de verdeaţă tocate. Se serveşte dulce sau acrită, după gust (zeamă sau sare de lămîie, oţet).

Se poate pregăti la fel şi fără carne, numai cu zarzavatul călit.

Supă de spanac

500 g spanac, un ou, 100 ml smîntînă sau iaurt, 25 g unt sau untdelemn, cca 2 l supă în care au fiert înainte morcov, pătrunjel şi o ceapă (total 200 g), tăiate în sferturi, un os afumat (facultativ), 2 cartofi (300 g), pătrunjel, sare.

În supa strecurată, cînd clocoteşte, se pun frunzele de spanac bine spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") şi tăiate în felii late. Odată cu spanacul se pun cartofii tăiaţi în cubuleţe şi o linguriţă rasă de sare. În loc de supă de zarzavat, se poate pune apă şi o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Se fierbe cca 20 minute, apoi supa se ia de pe foc şi se drege fierbinte, cum s-a arătat mai înainte. Pentru aromă, se pune pătrunjel. Se serveşte dulce sau acrită, după gust, ca şi precedentele.

În loc de cartofi, se pot pune o lingură cu vîrf de orez (25 g) sau perişoare (v. „Ciorbă de perişoare"). Atît orezul, cît şi perişoarele se fierb în supa strecurată, în care a fiert înainte cca 1/4 kg zarzavat, sau numai în apă, împreună cu o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". După cca 30 minute, se adaugă şi frunzele de spanac, prinse în mănunchi şi tăiate în felii late, lăsîndu-se să fiarbă încă 20 minute, pînă cînd se moaie. Se ia apoi de pe foc, se drege după una din metodele arătate la „Supe· Ciorbe", potrivindu-se gustul cu sare şi lămîie. Deasupra se pun cîteva bucăţele de unt sau o lingură cu untdelemn, iar pentru aromă, pătrunjel şi mărar.

Supa se poate pregăti numai cu frunzele de spanac fierte în supă de zarzavat strecurată sau în apă simplă în care s-a fiert o ceapă tăiată în sferturi şi s-a pus o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Cînd spanacul s-a muiat (cca 20 minute), se ia supa de pe foc, se drege ca şi precedentele, potrivindu-se apoi gustul cu sare, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet; se aromează cu pătrunjel şi mărar. Facultativ, se poate pune în farfuria cu supă şi o linguriţă cu vîrf de brînză telemea rasă (în acest caz, supa se va săra foarte puţin). Brînza telemea se asociază foarte bine cu spanacul. Pentru culoare şi gust, se prăjesc la foc mic 30 g slănină afumată, tocată foarte mărunt, pînă cînd capătă culoarea auriu deschis; se ia de pe foc, se pun un vîrf de linguriţă de boia dulce de ardei şi usturoi tocat (3—4 căţei), se amestecă cîteva secunde şi se deşartă peste supa deasă. Nu se mai fierbe. Slănina se poate înlocui cu untdelemn neîncălzit, în care se pune boiaua şi usturoiul şi apoi se deşartă în supă.

Supa simplă de spanac, dacă nu este prea deasă, se poate servi la masă cu crutoane de pîine prăjită (v. „Supă de chimion").

Supă de mere

Măruntaie sau carne din spate, cu mult os, de pui sau de altă pasăre (cca 150 g), o ceapă de mărime mijlocie, 1/2 kg mere, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau iaurt, frunze de pătrunjel, ţelină, zeamă de lămîie, 20 g unt, sare.

Carnea tăiată în bucăţele se pune la foc în 2 l apă rece cu 1/2 linguriţă de sare şi cu ceapa întreagă. Cînd carnea este fiartă, se scoate ceapa şi se

adaugă merele curățate de coajă și tăiate în felii de 1 cm grosime, fierbîndu-se numai 10 minute, ca să nu se moaie prea mult. Se drege ca și precedentele, facultativ, se pune o linguriță de „Vegeta" și se adaugă zeamă de lămîie, o linguriță de zahăr, după gust, cîteva bucățele de unt, iar pentru aromă, pătrunjel și o mică frunză de țelină, tocate.

Această supă ușoară și hrănitoare se poate prepăti și fără carne. Se pune să fiarbă 1 l supă de zarzavat strecurată sau apă, împreună cu o linguriță de „Vegeta" sau, în absența acesteia, numai apă, cu o ceapă crestată în patru și o mică frunză de țelină, lăsînd să fiarbă 10 minute. Se adaugă apoi feliile de mere și se fierb 10 minute; apoi, supa se ia de pe foc, se drege, se sărează și se acrește ca și precedenta, adăugînd bucățele de unt și verdeața tocată.

Supă de vișine

1/4 kg vișine, un gălbenuș, 100 ml smîntînă, o linguriță zahăr, 20 g unt, 1 l apă sau supă de zarzavat strecurată, pătrunjel, sare.

Cînd clocotește apa sau supa, se adaugă vișinele fără sîmburi; se fierb numai 10—15 minute. Se ia supa de pe foc, se drege ca și supa de mere, potrivindu-se gustul cu puțină sare (un vîrf de linguriță), zahăr, arome și unt. Supa are culoare roz și este acrișoară.

CIORBE

Ciorbele sînt fierturi din carne cu legume sau numai din legume care se acresc după gust, cu zeamă de varză, zeamă de castraveți murați, suc sau sare de lămîie, oțet sau borș, acesta din urmă dîndu-le un gust deosebit de plăcut.

În unele regiuni ale țării (Moldova, Muntenia), toate ciorbele de carne sau legume se acresc cu borș, în exclusivitate, un produs obținut prin fermentarea tărîțelor de grîu, pe care și-l poate prepara fiecare gospodină; de aceea, aceste ciorbe poartă denumirea de „borșuri". Borșul ca atare este un produs agreabil la gust, datorat conținutului în acid lactic, bogat în vitamine (mai ales din complexul B), care se poate bea, pentru calitățile lui reconfortante și, adeseori, dietetice.

Ciorbă de perișoare

Un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate 200 g), zeamă de varză, borș, zeamă sau sare de lămîie sau oțet, o ceapă de mărime mijlocie, leuștean, untdelemn, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau iaurt, sare.

Pentru perișoare: *200 g carne de vițel, de vacă sau piept de pasăre, o lingură orez (25 g), 25 g făină, un albuș de ou, piper sau mărar, pătrunjel.*

Zarzavatul și ceapa se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi, totul se

stinge cu 2 l apă fierbinte sau rece, în caz că se pun și oasele de la carne și se adaugă o linguriță rasă de sare. Se lasă să fiarbă cca 30 minute, pînă cînd se pregătesc perișoarele. Carnea se trece prin mașină de două ori, împreună cu o linguriță de ceapă tocată. Dacă se pune piept de pasăre, se poate adăuga și pielea de la gît sau de la spate, cu toată grăsimea prinsă de ea. La tocătură se adaugă albușul, orezul spălat și bine scurs, o linguriță cu vîrf de făină, un vîrf de cuțit de piper, sau pentru regim, numai mărar și pătrunjel tocat, 1/2 linguriță de sare. Se amestecă bine, apoi se ia cu linguriţa din compoziție, cam cît o măslină, se pune în palma udată cu apă rece, se răsucește să capete forma rotundă și i se dă repede drumul în supa clocotită. Dacă este compoziția prea moale, perișoarele se pot modela direct în linguriță și așa li se dă drumul în supă. Cînd toate perișoarele sînt gata, se lasă să fiarbă supa în continuare acoperită, 30—40 minute (în clocote mici). Vara, se pun în supă un ardei și o roșie tăiată în felii. Cînd toate sînt fierte, se adaugă borșul sau altă acreală, după gust, lăsînd să fiarbă 2—3 minute.

Se ia de pe foc, se drege, se aromează, potrivind gustul cu sare și acreală, ca în rețetele precedente. Dacă ciorba este destul de gustoasă, se poate lăsa și nedreasă.

Ciorbă de burtă

1/2 kg burtă curățată și apoi cîntărită, 1/2 kg zarzavat de supă (morcov, pătrunjel, ceapă), 6—7 căței de usturoi, o lămîie, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau iaurt, leuștean, sare, piper.

Pentru ciorbă se întrebuințează stomacul de vacă sau de vițel mai mare. Se curăță bine de toată grăsimea de pe partea exterioară și se freacă cu sare și ceapă tăiată în felii, ca să-i dispară mirosul specific. Stomacul se spală în mai multe ape călduțe, apoi se pune în apă rece împreună cu o linguriță cu vîrf de bicarbonat care va neutraliza acidul clorhidric ce se găsește din abundență în musculatura lui; se lasă pînă a doua zi, cînd se va limpezi din nou. Stomacul (denumit impropriu „burtă"), astfel curățat, se pune la fiert cu 3 l apă rece și o linguriță de sare. Fierbe în cca 3—4 ore, fiind format din musculatură tare. După 2 ore, se adaugă zarzavatul și ceapa tăiate în sferturi, fierbîndu-se în continuare acoperite, pînă cînd se moaie bine „burta".

În oală sub presiune, fierbe în cca 2 ore. Burta se pune în oală, împreună cu zarzavatul în cca 2 l apă, cu o linguriță rasă de sare. Se fierbe la foc mic, ca și supa de carne, calculînd timpul de fierbere numai de cînd au început să iasă primii vapori prin ventil. Cînd burta este fiartă se pune oala într-un vas cu apă rece (să se condenseze vaporii), ca să se poată scoate capacul, după care conținutul se deșartă în altă oală. Burta, fiartă în oricare variantă, se scoate din supă, se taie în fîșii de 1/2 cm, iar acestea în bucăți de 3—4 cm lungime. Bucățile se pun în supa strecurată, complectînd, dacă este nevoie cu apă (cît dorim să fie de deasă). Se lasă să mai fiarbă cîteva clocote, apoi se ia de pe foc, se sărează, se acrește cu zeamă de lămîie (care este acreala specifică a acestei ciorbe), sau cu suc de lămîie din comerț, oțet sau, facultativ, cu borș, cu care se fierbe neapărat 5 minute ca să se distrugă fermenții pe

care-i conține acesta (altfel, poate să fermenteze în continuare). Se drege fierbinte după metodele știute, se aromează cu usturoi tocat, leuștean și se pun cîteva bucățele de unt sau 2 linguri de untdelemn, pentru aspect.

Ciorba de burtă se poate pregăti și cu zarzavatul lăsat în ea. În acest caz, burta bine spălată se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o 1/2 de linguriță de sare. Zarzavatul și ceapa (cca 250 g), rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc cu 2—3 linguri de untdelemn, 2 minute; după ce a fiert burta, cca 2 ore, se pune și zarzavatul, ca să fiarbă împreună cu ea, pînă cînd se moaie bine toate. Dacă burta se fierbe în oală sub presiune, zarzavatul călit se pune să fiarbă împreună cu burta de la început. Se scoate apoi burta, se taie, cum s-a arătat și ciorba se finisează la fel, după gust.

Ciorbă de bucățele

300—400 g piept de vițel sau altă carne cu mult os, un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, 2 cartofi mici (200 g), o lingură cu vîrf mazăre proaspătă sau din conservă, o conopidă mică (200 g) sau o gulie mică, zeamă sau sare de lămîie, borș, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau iaurt, untdelemn, tarhon sau leuștean, pătrunjel, țelină (frunze), sare.

Carnea de vițel, tăiată în bucățele, se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare, lăsîndu-se să fiarbă cca o oră. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2—3 linguri de untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă în supă, împreună cu mazărea, dacă aceasta este proaspătă. Cînd toate sînt fierte, se pun cartofii tăiați în cubulețe, conopida, în bucheței și mazărea, dacă este din conservă; se fierb în continuare 15—20 minute, ca să se moaie toate.

Dacă ciorba se acrește cu borș, se adaugă borșul, potrivindu-se gustul cu sare și acreală, și se lasă să fiarbă încă 5 minute; apoi, se ia de pe foc. Ciorba se poate acri și cu zeamă de lămîie; se drege și se aromează după gust. Se servește și nedreasă.

Ciorbă țărănească

300—400 g carne de vacă sau de porc mai grasă, morcov, pătrunjel, țelină (total 200 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 1—2 ardei grași, 3 roșii, 2 cartofi mijlocii, o lingură cu mazăre boabe (proaspătă), 10—12 teci de fasole verde, borș sau altă substanță acră, frunze aromate, sare.

Pieptul de vacă sau ciolanul de porc proaspăt se pun la fiert în 2 l apă rece cu o linguriță rasă de sare; se fierb cca o oră, la foc mijlociu, ca să nu se tulbure supa. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn și se adaugă în supă, împreună cu fasolea ruptă în bucăți. După cca 30 minute, se adaugă mazărea. Cînd carnea și zarzavatul sînt bine fierte, se pun cartofii tăiați în cuburi mici, ardeii

tăiați în felii subțiri, roșiile (dacă se poate, curățate de coajă), tăiate în felii de 2 cm grosime. Ciorba se fierbe încă cca 15 minute, ca să se moaie și cartofii, apoi se adaugă borșul sau altă substanță acră, completînd lichidul, ca ciorba să nu fie prea deasă și se sărează după gust. Se lasă să mai fiarbă cîteva clocote, apoi se ia de pe foc, se aromează cu leuștean sau pătrunjel și se servește nedreasă.

Ciorbă de miel

Cap și mărunțaie de miel, morcov și pătrunjel cca 250 g, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), o lingură orez (25 g), borș, zeamă sau sare de lămîie, sau oțet, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau iaurt, sare, tarhon sau hasmațuchi, leuștean.

Pentru o ciorbă de 3—4 l, este suficient capul, dacă acesta este întreg, cu puțin gît și capetele osoase ale pulpelor, sau cca 1/2 kg altă carne cu mai mult os (piept).

Capul se pregătește în prealabil. Se taie vîrful botului, se îndepărtează ochii și se curață nasul de mucozități, la un curent de apă, scobind cu vîrful cuțitului și îndepărtînd cartilajele moi. Capul întreg cu 1/3 din gît plus capetele osoase ale pulpelor se pun într-o oală cu 2 l apă rece și se lasă la o parte 15 minute, ca să se dizolve substanțele hrănitoare care vor da gust și aromă ciorbei. În acest timp, zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, într-o oală de 4—5 l, amestecînd mereu; apoi, se adaugă carnea cu apa în care a stat și o linguriță rasă de sare, ca să se coaguleze spuma. Aceasta se va lua cu spumierea sau se va lasă să se așeze singură pe marginea oalei și pe parcurs va cădea la fund, fără să tulbure supa, dacă aceasta nu fierbe în clocote mari și dacă s-a pus sare de la început. Se fierbe 50—60 minute; se adaugă, apoi, orezul, cu care se amestecă bine să nu se lipească de fundul oalei și se lasă să fiarbă încă 20 minute. Se acrește, după gust, cu borș sau cu altă substanță acră, completînd lichidul pînă la cca 3 l sau mai mult, dacă ciorba este prea deasă, lăsînd să mai dea în cîteva clocote. Se ia de pe foc și, așa fierbinte, se drege după una din variantele indicate la începutul capitolului „Supe. Ciorbe". Carnea se scoate de pe oase și se adaugă în ciorbă. Pentru aromă, cel mai indicat este tarhonul sau hasmațuchi (Kerber) sau în lipsa acestuia, leușteanul. Cînd este complet gata, se mai sărează, după gust.

Dacă se pregătește ciorbă în cantitate mai mare, se pun și mărunțaie. Plămînii se taie în bucăți cît se poate de mici, ca să iasă aerul din ei la fiert, altfel vor pluti la suprafața ciorbei. Rinichiul se taie în bucățele, ca să poată intra apa în canale, să le spele bine. Ficatul se taie în bucăți mici, și se adaugă în ciorbă, numai cînd toate sînt fierte (se fierbe numai 5 minute, ca să nu se întărească). Din cap, plus mărunțaie, se pot pregăti cca 8 l ciorbă; se măresc și cantitățile celorlalte ingrediente proporțional cu cantitatea de ciorbă, procedînd exact ca mai sus.

Ciorbă de miel cu măcriș

1/2 kg carne de miel (cu mai mult os), cca 300 g frunze de măcriș, o ceapă de mărime mijlocie, un gălbenuș, 100 ml smîntînă, 25 g orez, tarhon, leuștean, pătrunjel, sare.

Carnea se pune în 2 l apă rece, ca în rețeta precedentă, cu o ceapă tocată mărunt și o linguriță rasă de sare și se fierbe cca 50 minute. Măcrișul, numai frunzele, fără codiție, se spală în 2—3 ape, apoi se ia cîte un mănunchi și se taie în felii mai late. Se adaugă în ciorbă și se lasă să fiarbă încă 30 minute. Măcrișul are acreala lui naturală și gust foarte plăcut cu carne de miel. Odată cu măcrișul se pune și orezul, ca ciorba să fie mai deasă.

Cînd toate sînt fierte, se sărează după gust, și, dacă este prea acră, se mai adaugă puțină apă. Cine dorește mai acru, adaugă după gust, zeamă sau sare de lămîie. Se ia de pe foc și se drege. Pentru aromă, se pun tarhon sau hasmuțuchi, leuștean și pătrunjel, sau din toate cîte puțin.

Ciorbă din carne de ovine

1/2 kg carne de berbec sau de oaie (cu mai mult os) fără grăsime, morcov, pătrunjel (în total 200 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 2 ardei grași, 250 g roșii, 2 cartofi de mărime mijlocie (150 g), o felie de varză dulce, borș, zeamă de varză, zeamă sau sare de lămîie, sau oțet, mărar, cimbru, tarhon, piper, sare.

Carnea tăiată în bucățele se pune în 3 l apă rece cu o linguriță rasă de sare, lăsîndu-se să fiarbă, cca o oră, la foc mijlociu. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc separat, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă în supă, împreună cu varza tăiată ca fideaua, lăsînd să fiarbă împreună pînă cînd se moaie bine carnea (trebuie să fiarbă cca 2—3 ore, dacă este mai bătrînă, chiar mai mult). În oală sub presiune, fierbe în jumătate de timp, împreună cu zarzavatul, care se călește înainte direct în oală; apoi, se adaugă apă rece cca 2 l și carnea, o linguriță rasă de sare, se așază capacul și se lasă să fiarbă cca 1 1/2 oră, calculînd timpul, de cînd au început să iasă primii vapori prin ventil; atunci, se reduce focul la minim și se fierbe în continuare. Cînd s-a scurs timpul afectat fierberii, se răcește oala cum s-a arătat la „supa de carne" și se deșartă conținutul în oală obișnuită. În oricare variantă se pregătește ciorba, cînd carnea este bine fiartă, se pun cartofii tăiați în cuburi mai mici, ardei și roșiile tăiate în felii, sau numai suc de roșii (iarna), cimbru și mărar.

Cînd toate sînt fierte, se sărează, se acrește, completînd lichidul după gust, și, pentru aromă, se adaugă tarhon sau leuștean și un vîrf de cuțit cu piper (facultativ).

Ciorbă grecească

Măruntaie şi carne din spate, cu mai mult os, de la pui sau de la altă pasăre (cca 300—500 g), morcov, pătrunjel, ţelină (cca 300 g), o ceapă de mărime mijlocie, 30 g orez, o lămîie, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau 200 ml iaurt, pătrunjel tocat, sare.

Carnea, tăiată în bucăţele, se pune în 3 l apă rece, împreună cu o linguriţă rasă de sare, lăsîndu-se să stea 15 minute deoparte, ca să treacă în apă cît mai multe substanţe hrănitoare, pentru a-i da ciorbei un gust mai bun, apoi se pune pe foc. Cînd clocoteşte, se adaugă zarzavatul şi ceapa, tăiate în sferturi, se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă cînd se moaie bine toate şi apoi se strecoară. Se pune orezul, amestecînd bine să nu se lipească de fundul oalei şi se fierbe 20 minute (să rămînă bobul întreg). În supă se adaugă carnea (fără zarzavat), completînd lichidul pînă la 2 l apă, dacă a scăzut şi se adaugă o linguriţă cu vîrf „Vegeta", lăsînd să mai fiarbă cîteva clocote.

Se ia, apoi, de pe foc, se potriveşte gustul cu sare şi zeamă de lămîie (specificul ei) şi se drege cu gălbenuş şi smîntînă sau iaurt, ca şi precedentele; pentru aromă, se pune pătrunjel tocat.

Ciorbă de potroace

500 g carne cu oase (spate) de curcan, găină grasă, raţă sau gîscă, 200 g zarzavat (morcov, pătrunjel, ţelină), o ceapă de mărime mijlocie, o lingură rasă orez (20 g), cca 1/2 l zeamă de varză, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau iaurt, sare.

Carnea tăiată în bucăţi se pune la fiert în 3 l apă rece (deoarece scade la fiert) cu un vîrf de linguriţă sare. Nu se pune sare prea multă, ci numai ca să se adune spuma de la carne, deoarece se acreşte cu zeamă de varză (specificul ei) care este sărată. Cînd clocoteşte, se adaugă zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari, sau tăiat în formă de chibrit (julienne) şi ceapa tocată mărunt. Zarzavatul se poate călî cu ceapa, 2 minute, cu o lingură de untdelemn, pentru aroma mai pronunţată şi pentru culoarea galbenă frumoasă pe care o dă morcovul. Cînd toate sînt aproape fierte, se pune orezul, amestecînd bine ca să nu se lipească de fundul oalei; se fierbe 20 minute. Ciorba se acreşte cu zeamă de varză sau, în lipsă, cu borş, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oţet. Se fierbe cu zeama de varză sau cu borşul cîteva minute. Cu zeamă de lămîie se acreşte, numai după ce s-a luat de pe foc, ca să nu se distrugă vitaminele.

Se drege ca şi precedentele şi pentru aromă, se adaugă leuştean verde sau uscat.

Ciorbă de varză albă

300—500 g carne cu mult os de raţă, gîscă, porc sau vită, morcov, pătrunjel şi ţelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, o varză

de cca 1/2 kg, un ardei gras, cca 1/2 l suc de roşii sau, în lipsă, altă substanţă acră (zeamă sau sare de lămîie, borş, oţet); pentru aromă: cimbru, mărar şi o mică frunză de ţelină, sare.

Carnea se pune la fiert în 2 l apă rece cu 1/2 linguriţă de sare. Se fierb o oră. Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, se călește, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă în supă. După 30 minute, se pune varza (controlată bine să nu aibă nisip pe frunze şi spălată), tăiată în felii subţiri, ardeiul, în felii şi o ramură de cimbru. Cînd toate sînt bine fierte, ciorba se acreşte cu suc de roşii, după gust, sau cu ce avem la îndemînă, potrivindu-se şi gustul cu sare. Se pune şi mărar sau pătrunjel tocat.

Se serveşte ca atare sau se drege, cum s-a arătat la început, la „Supe. Ciorbe".

Se poate pregăti la fel, fără carne, numai cu zarzavatul călit.

Ciorbă de varză albă cu sos românesc

1/2 kg ciolan de porc proaspăt sau afumat, sau orice carne de porc afumată, sau oase afumate, o varză de cca 600—700 g, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 1 kg roşii, o linguriţă cu vîrf făină (25 g), 2 linguri untdelemn (30 ml), 100 ml smîntînă, cimbru, mărar, sare.

Carnea se pune la foc în 3 l apă rece (deoarece va scădea, pînă cînd fierbe carnea, cca 2 ore). După 1 1/2 oră, se adaugă varza tăiată în felii subţiri, ceapa tocată şi o crenguţă de cimbru. Cînd sînt bine fierte şi carnea şi varza, ciorba se sărează şi se acreşte, după gust, cu sucul stors din roşii. Făina se pune într-o tigăiţă, fără grăsime, amestecînd mereu, la foc mic, pînă cînd se rumeneşte şi capătă culoarea maro deschis. Apoi, tigăiţa se trage de pe foc, se pun 2 linguri cu untdelemn şi, facultativ, o linguriţă cu vîrf de ceapă rasă fin sau tocată mărunt. Se amestecă puţin, ca numai la căldura tigăiţei ceapa să-şi dezvolte aroma şi făina să se încorporeze în untdelemn. Totul se stinge cu ciorbă fierbinte, adăugată cîte puţin, la început, ca să nu se formeze cocoloaşe şi apoi se toarnă în restul de ciorbă. Se completează lichidul, dacă a scăzut prea mult (totuşi supa de varză trebuie să fie mai deasă). Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina, apoi se ia de pe foc.

Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece, adăugînd şi puţină supă fierbinte; apoi, totul se toarnă în restul de supă, imediat ce aceasta s-a luat de pe foc şi se amestecă bine. Pentru aromă, se adaugă mărar şi o mică frunză de ţelină, tocate.

Ciorbă rusească de varză

Circa 1/2 kg ciolan de porc proaspăt, sau alte părţi din carne de porc care au şi şorici (dă acestei ciorbe un gust deosebit), un morcov, un pătrunjel, 1/2 ţelină (total 200 g), 500—600 g varză albă, o ceapă de mărime mijlocie, o sfeclă roşie mică de cca 200 g (gata curăţată), 1 kg roşii, oţet de vin, cimbru, mărar, 150—200 ml smîntînă groasă, sare.

Ciolanul se curăţă bine, se pîrleşte la flacără (dacă are păr) şi apoi se spală. Se pune la fiert întreg, în 2 l apă rece, cu o linguriţă rasă de sare. Se fierbe 2—3 ore la foc mic, pînă cînd se moaie bine şi carnea şi şoriciul. Se poate fierbe şi în oală sub presiune în jumătate din timpul indicat, cu apă cît să acopere bine carnea, calculînd timpul de fierbere, de cînd încep să iasă primii vapori prin ventil. Cînd carnea este fiartă (după cca 1 1/2 oră), se aşază oala într-un vas cu apă rece sau chiuvetă să se condenseze vaporii, ca să se poată scoate capacul, apoi conţinutul se deşartă în oală obişnuită.

Zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se adaugă în supă, împreună cu varza tăiată în felii subţiri ca fideaua şi cu o ramură de cimbru. Se fierb 40 minute, apoi se pune sfecla roşie, rasă prin răzătoarea cu găuri mari şi se lasă să fiarbă în continuare 30 minute pînă se moaie bine toate. Ciorba se acreşte, după gust, cu sucul de roşii şi 1—2 linguri de oţet, completînd cu apă, dacă, mai este necesar, ca să nu fie prea deasă. Se potriveşte gustul cu sare şi, facultativ, cu o linguriţă de zahăr. Se lasă să mai dea în cîteva clocote, apoi se ia de pe foc.

Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece, se diluează cu puţină ciorbă fierbinte şi se adaugă în restul de ciorbă. Smîntîna se poate servi la masă, direct în farfurie. Pentru aromă, se pun mărar tocat şi o frunză de ţelină.

Ciorbă de fasole verde

Morcov, pătrunjel (toate 150 g), o ceapă de mărime mijlocie, 1/2 kg fasole verde, un ardei, 1/2 kg roşii, frunze de pătrunjel şi ţelină, puţin cimbru, sare.

Zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi totul se stinge cu 1 1/2 l apă fierbinte. Cînd clocoteşte apa, se pun păstăile de fasole rupte în 2—3 bucăţi, ardeiul tăiat în felii subţiri şi 1/2 linguriţă de sare. Cînd toate sînt fierte, se adaugă sucul de roşii, se lasă să fiarbă cîteva clocote, se sărează şi se acreşte dacă mai este nevoie. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel, o frunză de ţelină, tocate şi o mică ramură de cimbru.

Se serveşte ca atare sau dreasă cu 2 gălbenuşuri, bătute bine cu 2 linguri de apă rece sau cu 100 ml smîntînă sau iaurt, bătute bine cu un gălbenuş (v. „Supe. Ciorbe").

Ciorbă de fasole verde cu sos românesc

1/2 kg ciolan sau carne de porc afumată (cu mai mult os), 1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roşii, o ceapă de mărime mijlocie, o linguriţă cu vîrf de făină (25—30 g), 100 ml smîntînă, pătrunjel, ţelină şi o mică ramură de cimbru, sare.

Carnea se pune la fiert în 3 l apă rece şi, după cca o oră, cînd s-a fiert carnea pe jumătate, se adaugă păstăile de fasole curăţate şi rupte în 2—3

bucăţi şi ceapa tocată mărunt. După ce au fiert şi carnea şi fasolea, se adaugă sucul de roşii şi o mică ramură de cimbru. Făina se rumeneşte într-o tigăiţă fără grăsime, pînă capătă culoarea maro deschis, amestecînd mereu, la foc mic (nu direct pe flacără), altfel se va arde repede. Se ia de pe foc, se pun 2 linguri cu untdelemn şi o linguriţă cu ceapă rasă fin sau tocată mărunt, se amestecă de cîteva ori, ca să se dezvolte aroma din ceapă şi să se încorporeze făina în grăsime; se adaugă cîte puţină ciorbă fierbinte, amestecînd bine să nu se formeze cocoloaşe, pînă cînd se diluează ca un sos subţire. Totul se adaugă în restul de ciorbă, se amestecă şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina, apoi se ia de pe foc.

Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece, se diluează cu puţină ciorbă fierbinte şi apoi se amestecă cu restul de ciorbă. Nu se mai fierbe. Se sărează şi se aromează cu pătrunjel şi ţelină (frunze).

Se poate pregăti la fel şi fără carne.

Ciorbă de fasole boabe cu sos românesc

1/4 kg fasole boabe, 1/4 kg ceafă de porc afumată sau 1/2 ciolan sau oase afumate, 25 g făină, 2 linguri untdelemn, o ceapă mare (100 g) leuştean, tarhon, cimbru, borş, zeamă de castraveţi, suc de roşii sau oţet, boia, sare.

Fasolea se curăţă pe masă de impurităţi, alegînd bob cu bob, apoi se pune în apă rece cît să treacă peste nivelul ei cu 4—5 cm şi se lasă pînă a doua zi, cînd se spală cu apă rece şi se pune la fiert tot în apă rece (să treacă peste nivelul ei cu 7—8 cm), împreună cu carnea afumată şi ceapa tocată mărunt. Prima apă nu se va arunca, cum se obişnuieşte, printr-o practică greşită, deoarece nu are nici o legătură cu digestia. Ceea ce îngreunează digestia este celuloza care formează învelişul bobului şi care se digeră foarte greu şi numai în parte, dar ţinută în apă cum s-a arătat, celuloza se va muia şi se va fierbe mai bine, astfel că digestia va fi mai uşoară. Cu apa se aruncă o bună parte din substanţele hrănitoare şi aromatice specifice fasolei. Cînd fasolea şi carnea sînt bine fierte în cca 2—3 ore, la foc mijlociu, ciorba se sărează şi se acreşte, după gust, cu una din substanţele acre indicate, completînd lichidul dacă este nevoie, ca ciorba să fie potrivit de deasă. Făina se rumeneşte fără grăsime, pînă cînd capătă culoarea maro deschis, se trage apoi de pe foc, se pun 2—3 linguri cu untdelemn şi o linguriţă cu vîrf de ceapă rasă fin sau tocată mărunt, se amestecă, ca numai la căldura tigăiţei, ceapa să-şi dezvolte aroma şi se adaugă un vîrf de linguriţă de boia dulce sau 1/2 linguriţă de pastă de ardei, pentru culoare, care se amestecă cu untdelemnul. Se stinge apoi cu puţină ciorbă fierbinte, se amestecă ca să se desfacă cocoloaşele care se formează şi, numai după aceea, se mai adaugă lichid ca să se subţieze; apoi totul se deşartă peste restul de ciorbă, se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege cu făina, apoi se ia de pe foc. Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece, se diluează cu puţină ciorbă fierbinte, se adaugă în restul de ciorbă şi se amestecă. Pentru aromă, se pun neapărat tarhon sau o rămurică de cimbru, leuştean, ţelină, sau din toate cîte puţin.

Fasolea şi carnea se fierb mai repede şi mai bine în oală sub presiune în circa 1½ oră, calculînd timpul de fierbere, de cînd au început să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, se fierbe la foc foarte mic, altfel lichidul va ţîşni afară odată cu vaporii, care nu mai au loc în oală. Şi în acest caz, fasolea se pune la muiat în apă rece (să treacă peste nivelul ei cu 4—5 cm) cu 12 ore înainte, ca să se moaie celuloza din coajă. Se pune la fiert tot în apă rece, împreună cu carnea şi ceapa tocată; apa trebuie să treacă peste nivelul ei (cu 7—8 cm), deoarece fasolea se hidratează la fiert, bobul se umflă, îşi măreşte volumul de 2—3 ori. După ce a fiert şi s-a răcit, se răstoarnă în oală obişnuită şi se finisează, cum s-a arătat anterior.

Ciorba de fasole boabe se poate pregăti la fel şi fără carne, cu fasolea fiartă în oală obişnuită sau în oală sub presiune.

Ciorbă de fasole boabe

150—200 g fasole boabe, morcov, pătrunjel (150 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), un ardei gras, 2 roşii, 150 g sfeclă roşie, borş, zeamă de castraveţi, suc de roşii sau oţet, zeamă sau sare de lămîie, leuştean, ţelină, sare.

Fasolea înmuiată în apă rece, cum s-a arătat în reţeta precedentă, a doua zi se limpezeşte cu apă rece şi se pune la fiert tot în apă rece. Zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, în 50 ml untdelemn şi se adaugă în oala cu fasole. Cînd fasolea este bine fiartă, se pun ardeiul tăiat în felii subţiri, roşiile tăiate în felii de 2 cm, sfecla rasă prin răzătoarea cu găuri mari şi se mai fierb cca 30 minute, potrivindu-se apoi gustul cu sare şi completînd cu apă, dacă ciorba este prea deasă. Se acreşte după gust şi se aromează cu frunze de leuştean şi ţelină, tocate mărunt. Nu se drege. Ciorba va avea culoare roz. Se poate consuma şi rece.

Şi în acest caz, fasolea se poate fierbe în oală sub presiune, cum s-a arătat în reţeta precedentă, împreună cu zarzavatul călit. După ce s-a deşertat în oală obişnuită, cînd dă în clocot, se adaugă celelalte ingrediente şi se finisează la fel.

Ciorbă de cartofi

500—600 g cartofi, morcov, pătrunjel, ţelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, 3 linguri untdelemn, borş, zeamă de castraveţi, suc de roşii, zeamă sau sare de lămîie sau oţet, leuştean, tarhon, pătrunjel, ţelină.

Zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute, cu untdelemnul, apoi totul se stinge cu 2 litri de apă fierbinte. Cînd zarzavatul este fiert, se adaugă cartofii curăţaţi şi tăiaţi în cubuleţe şi o linguriţă rasă de sare. Se fierb 15—20 minute, pînă cînd se moaie, fără să se zdrobească, apoi ciorba se sărează şi se acreşte după gust. Vara, se pun un ardei şi o roşie, tăiate în felii, odată cu cartofii. Pentru aromă, se adaugă cîte puţin din fiecare frunză de verdeaţă. Tarhonul îi dă un gust foarte bun.

Se serveşte ca atare sau dreasă numai cu gălbenuş sau cu gălbenuş şi smîntînă sau iaurt, cum s-a arătat la începutul capitolului „Supe. Ciorbe".

Ciorbă de cartofi cu sos românesc

700—800 g cartofi vechi sau noi (cu cartofi noi este excelentă), o ceapă de mărime mijlocie, 25 g făină, 3 linguri untdelemn, borş, zeamă de castraveţi, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, boia sau pastă de ardei, sare.

Făina se rumeneşte pînă cînd capătă culoarea maro deschis. Oala se trage de pe foc pînă cînd se amestecă cu untdelemnul şi cu ceapa rasă fin sau tocată mărunt, apoi se pune iar pe foc mic şi, imediat, se adaugă un vîrf de linguriţă de boia sau pastă de ardei, se amestecă numai de 2 ori şi totul se stinge cu 1 1/2 l apă fierbinte, adăugată cîte puţin la început, amestecînd mereu, ca să nu se formeze cocoloaşe. Apa se poate fierbe înainte cu oase proaspete sau afumate. Cînd clocoteşte, se adaugă cartofii tăiaţi în cubuleţe (de 2 cm) şi o linguriţă rasă de sare. Cartofii se fierb neacoperiţi (să nu dea supa în foc) 15 minute, pînă se moaie, fără să se terciuiască. Se sărează şi se acreşte după gust, completînd lichidul, dacă este prea deasă ciorba. Se lasă să mai fiarbă cîteva clocote, apoi se ia de pe foc.

Smîntîna se freacă cu o lingură de apă rece, se diluează cu puţină ciorbă fierbinte, apoi se toarnă în restul de ciorbă şi se amestecă. Pentru aromă, se adaugă tarhon şi puţin din fiecare frunză de verdeaţă.

Ciorbă de hamei

1/2 kg hamei, 1/2 kg roşii sau suc de roşii, o ceapă de mărime mijlocie, 25 g făină, 3 linguri untdelemn, 100 ml smîntînă, pătrunjel, ţelină (frunze), oase afumate, sare.

Hameiul este o plantă care creşte sălbatec pe marginea sau în luminişurile pădurilor, sau este cultivată pentru prepararea berei. Au exact acelaşi aspect. Se consumă primăvara ca şi urzicile. Devine repede fibros (lemnos) şi atunci nu mai este bun pentru ciorbă. Se recoltează numai vîrfurile lujerilor fragezi, care se rup uşor 7—8 cm de la vîrf, cu frunzuliţele aferente.

Oasele afumate se pun la fiert cu 1 1/2 l apă rece şi cu ceapa tocată mărunt. După cca o oră, se adaugă hameiul bine spălat, rupt în bucăţi de 2—3 cm (cu frunzuliţele prinse de lujer) şi se fierbe bine pînă cînd se moaie (cca 30 minute). Se pregăteşte sosul românesc exact ca pentru „Ciorba de fasole verde cu sos românesc" şi se finisează la fel.

Se poate pregăti şi fără sos. Cînd hameiul este fiert, cu sau fără carne sau cu oase afumate, ciorba se acreşte cu borş, suc de roşii sau cu altă substanţă acră, se sărează şi se lasă să mai fiarbă cîteva clocote. Apoi, se ia de pe foc şi se drege după una din variantele arătate la începutul acestui capitol. Pentru aromă, se adaugă leuştean sau pătrunjel şi ţelină.

Ciorbă de sfeclă

1/2 kg sfeclă, morcov, pătrunjel, ceapă (toate 200 g), un cartof de mărime mijlocie, 2—3 linguri untdelemn, leuştean, pătrunjel, sare.

Zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc în untdelemn, 2 minute. Se adaugă 1½ l apă fierbinte şi se fierbe 30 minute. Apoi, se pun sfecla curăţată şi rasă prin răzătoarea cu găuri mari şi cartoful tăiat în cubuleţe şi se fierb bine toate. Se acreşte cu borş, oţet sau cu zeamă sau sare de lămîie, completînd lichidul, ca să nu fie prea deasă ciorba. Se mai lasă să fiarbă cîteva clocote, se sărează şi, pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi leuştean. Se poate servi şi rece.

Ciorbă de agrişe

Circa 300 g carne sau oase de porc afumate, 1/4 kg agrişe verzi (necoapte), o ceapă de mărime mijlocie, 40 g orez, un gălbenuş, 100 ml smîntînă, pătrunjel, sare.

Carnea sau oasele se pun la fiert cu cca 2 l apă rece şi cu o ceapă tocată mărunt. Cînd carnea este fiartă, se adaugă orezul şi agrişele întregi, curăţate de codiţe şi se fierb cca 30 minute. Agrişele vor acri suficient ciorba. Se sărează şi, dacă este prea deasă, se mai adaugă puţină apă şi se lasă să fiarbă cîteva clocote. Se pune şi o linguriţă cu vîrf de zahăr, pentru a-i reduce din acreală. Ciorba se poate îngroşa puţin cu o linguriţă cu vîrf de făină (20 g) frecată cu 1—2 linguri de apă rece care se adaugă, înainte de a se lua oala de pe foc, apoi se lasă să mai fiarbă cîteva clocote ca să se lege cu făina. Se ia, apoi, de pe foc şi se drege. Separat, se freacă bine smîntîna cu o lingură de apă rece sau 2 gălbenuşuri cu 2 linguri de apă rece, peste care se toarnă puţină ciorbă fierbinte şi totul se amestecă cu restul de ciorbă. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi o mică frunză de ţelină, tocate.

Se poate pregăti, la fel, fără carne.

Ciorbă de măcriş

1/4 kg frunze de măcriş, o ceapă mică, 2 linguri de untdelemn sau altă grăsime, un gălbenuş, 100 ml smîntînă, tarhon sau hasmaţuchi, pătrunjel, boia.

Ceapa, tocată mărunt, se înfierbîntă un minut cu grăsimea, la foc mic, numai cît să-şi dezvolte aroma. Se pune un vîrf de linguriţă de boia sau pastă de ardei şi, imediat, totul se stinge cu 1½ l apă sau supă de zarzavat, sau supă în care a fiert un os afumat. Se adaugă frunzele de măcriş, bine spălate şi tăiate în felii late şi se fierb cca 30 minute. Şi această ciorbă se poate lega cu puţină făină ca şi ciorba precedentă, completînd cu apă, dacă este prea deasă sau prea acră. Se drege, după ce s-a luat de pe foc, la fel ca mai sus. Se pot pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" care-i dă un gust plăcut de zarzavat, sare, dacă mai este nevoie şi o linguriţă cu zahăr sau mai mult, care îi reduce puţin aciditatea. Pentru aromă, se adaugă frunzele menţionate.

Ciorbă de salată verde

4—5 căpăţîni mari de salată (1 kg), 1/2 l borş, zer acru de la brînză de vaci, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, 30 g slănină afumată sau untdelemn, 5—6 căţei de usturoi, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau 200 ml iaurt, o ceapă de mărime mijlocie, boia, mărar, leuştean, sare.

Salata bine spălată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se ia în mănunchi, se taie în fîşii late care se vor pune în 1 1/2 l apă clocotită, împreună cu o ceapă tocată mărunt. Se fierbe cca o oră, pînă cînd se moaie bine, apoi se acreşte după gust, cu borş sau altă substanţă acră, completînd lichidul, ca ciorba să fie potrivit de deasă. Ciorba se poate lega cu puţină făină (10 g la litru de ciorbă). Făina se freacă cu 1—2 linguri de apă rece şi se pune în ciorbă să fiarbă cîteva clocote. Se ia de pe foc şi se drege imediat. Se freacă bine gălbenuşul cu smîntîna sau iaurtul, sau numai 2 gălbenuşuri cu 2 linguri de apă rece, se diluează cu puţină ciorbă fierbinte şi se toarnă peste restul de ciorbă cu care se amestecă şi apoi se sărează. Se aromează cu mărar şi usturoi tocat şi, facultativ, cu leuştean. Pentru aspect, se încălzeşte puţin untdelemnul, se adaugă un vîrf de linguriţă de boia dulce, se amestecă o secundă şi se deşartă peste ciorbă. Pentru gust mai picant, slănina afumată se taie cît mai mărunt, se prăjeşte la foc mic, pînă cînd jumările capătă culoarea auriu deschis. Se iau, atunci, de pe foc, lăsînd să se domolească puţin căldura grăsimii, apoi se adaugă usturoiul tocat şi boiaua, se amestecă numai de două ori şi, imediat, se toarnă peste ciorba de salată, după ce aceasta a fost dreasă.

Salata se poate fierbe cu 150—200 g carne sau oase afumate, pentru a-i da un gust mai picant. Se acreşte, se aromează şi se drege, cum s-a arătat.

Ciorbă de lobodă

1/2 kg lobodă, 1/2 l borş, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, o ceapă mică, un vîrf de cuţit piper, 4—5 căţei de usturoi, leuştean, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau iaurt, sare.

Loboda se spală, fără să se rupă frunzele, în 2—3 ape; apoi, se rup frunzele şi vîrfurile fragede, se iau în mănunchi, se taie în felii mai late care se vor pune în 1 1/2 l apă clocotită, împreună cu ceapa tocată mărunt şi se vor fierbe cca 30 minute. Ciorba se acreşte cu borş sau cu altă substanţă acră. Se poate pune şi o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" sau un vîrf de cuţit piper, se adaugă sare cît mai este necesar şi 1—2 linguri de untdelemn în care se pune un vîrf de linguriţă de boia dulce, ca în reţeta precedentă, pentru aspect. Se drege ca şi ciorba de salată, apoi se sărează şi, pentru aromă, se adaugă usturoi tocat şi leuştean.

Ciorbă de urzici

1/2 kg urzici (sau mai puține), o ceapă de mărime mijlocie, 30 ml untdelemn sau slănină afumată, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau 200 ml iaurt, 3—4 căței de usturoi, 1/2 l borș, zeamă sau sare de lămîie, sau oțet, leuștean.

Urzicile se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), apoi se iau în mănunchi și se taie în felii late. Se fierb cca o oră în 1 1/2 l apă clocotită, împreună cu ceapa tocată mărunt. Cînd sînt bine fierte, se acresc cu borș sau cu altă acreală, după gust, adăugînd apă, dacă ciorba este prea deasă. Cînd cantitatea de urzici este mai mică, se poate adăuga o lingură cu vîrf de orez (25 g), cînd acestea sînt aproape fierte, deoarece orezul fierbe în cca 20 minute. Se drege exact ca și ciorba de salată și se aromează la fel. Urzicile cu ceapa se pot fierbe în oală sub presiune în 30 minute, apoi se finisează ca mai sus.

Ciorbă de dovlecei

Măruntaie și partea din spate (mai osoasă) de la pui sau altă pasăre, sau carne de vițel cu mai mult os, morcov, pătrunjel, țelină (200 g toate), o ceapă mică, un ardei, 2 roșii, 2 dovlecei tineri (7—800 g), 1/2 l borș sau suc de roșii, zeamă sau sare de lămîie, sau oțet, un gălbenuș, 100 ml smîntînă sau iaurt, mărar, pătrunjel, cimbru, sare.

Carnea tăiată în bucățele se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri untdelemn, apoi se adaugă în supă. Cînd carnea și zarzavatul sînt fierte, se pun ardeiul, roșiile tăiate în felii, dovleceii curățați de coajă și semințe și tăiați în cubulețe. Se fierb toate 15—20 minute, pînă cînd se moaie avînd grijă să nu se terciuiască dovleceii. Se acrește după gust. se adaugă „Vegeta" și sare lăsînd să fiarbă cîteva clocote. Se servește dreasă ca și precedentele sau nedreasă. Pentru aromă, se pune neapărat și mărar și cimbru.

Se pregătește la fel și fără carne.

Ciorbă cu perișoare de pește

700—800 g pește, 1—2 ardei grași, morcov, pătrunjel, țelină (toate, 200 g), o ceapă, 2 roșii de mărime mijlocie, 50 g franzelă, un ou, o linguriță cu vîrf făină (25 g), borș, zeamă de varză, zeamă sau sare de lămîie, sau oțet, leuștean, sare.

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mici, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn. Apoi, totul se stinge cu 1 1/2 l supă de pește clocotită și se lasă să fiarbă pînă cînd se pregătesc perișoarele. Peștele, fără oase

464 9377 - Roy

prea multe, se curăţă de solzi, cap şi piele şi apoi se scoate carnea, trecînd cu cuţitul de-a lungul coloanei vertebrale, de o parte şi de alta a acesteia. Carnea (cca 250 g) care rezultă se curăţă de toate oasele şi se trece prin maşina de tocat, împreună cu franzela muiată şi bine stoarsă. La tocătură se adaugă o linguriţă cu vîrf de ceapă rasă fin sau tocată mărunt, un ou întreg, făină, un vîrf de cuţit de piper, pătrunjel sau mărar tocat şi un vîrf de linguriţă de sare şi se amestecă bine. Oasele de peşte, capul şi pielea se fierb, înainte, cu apa cu care se stinge zarzavatul. Cînd zarzavatul este bine fiert, se acreşte ciorba după gust sau cu ce există la îndemînă, potrivindu-se gustul cu sare. Din compoziţia de perişoare se ia, cu linguriţa udată în ciorbă, o cantitate aproximativ cît o măslină mare, i se dă formă rotundă (cu degetul) în linguriţă şi apoi i se dă drumul în ciorba care clocoteşte (clocote mici). Cînd toate perişoarele sînt gata, se fierb, la foc mic, încă 15 minute.

Ciorba nu se drege. Pentru aromă, se pune leuştean.

Ciorbă de peşte

1 kg peşte (crap, somn, ştiucă), morcov, pătrunjel, ţelină (toate 200 g), o ceapă mare (100 g), 1—2 ardei graşi, 2 roşii de mărime mijlocie (1/4 kg), borş sau zeamă de varză, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, leuştean, untdelemn, sare.

Peştele, curăţat de solzi, intestine, branhii (dacă este crap, i se scoate osul amar, cum s-a arătat în capitolul „Preparate din peşte") şi se taie în bucăţi potrivit de mari, pe grosime (4—5 cm). Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, împreună cu ceapa, se căleşte cu 2—3 linguri de untdelemn, 2 minute, apoi totul se stinge cu 1 1/2 l apă fierbinte şi se lasă să fiarbă bine. Se adaugă ardeii tăiaţi în felii subţiri (1/2 cm) şi roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime. Ciorba se acreşte imediat cu borş sau zeamă de varză, sau cu altă acreală (oţet, zeamă de lămîie), şi se sărează, completînd lichidul cu apă, ca ciorba să nu fie prea deasă (Ardeii şi roşiile fierb în mediu acid).

Substanţa acră şi sarea se adaugă înainte de a se introduce carnea de peşte, pentru ca aceasta să nu se sfărîme la fiert (este foarte friabilă). Cînd clocoteşte ciorba, se adaugă bucăţile de peşte împreună cu capul şi se fierb cca 20—30 minute, pînă cînd se moaie. Dacă furculiţa intră cu uşurinţă în carne, atunci înseamnă că aceasta este fiartă.

Se ia de pe foc (să nu se sfărîme carnea) şi se aromează cu leuştean şi pătrunjel. Se serveşte nedreasă.

Ciorbă de tarhon cu carne de orice pasăre sau de vită

I. *Măruntaiele de pasăre şi carne din spate cu mai mult os sau piept de vită (cca 1/2 kg), morcov, pătrunjel, ţelină (total 250 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 20 g orez, un gălbenuş, 100 ml smîntînă sau iaurt, 2 linguri de untdelemn, borş, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, tarhon, sare.*

Carnea, tăiată în bucăţele, se pune la fiert în 2—3 l apă rece (depinde de cît este de bătrînă carnea; dacă fierbe mai mult, ciorba scade). Zarzavatul

și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute în untdelemn, apoi se adaugă în supă, împreună cu o linguriță rasă de sare. Cînd toate sînt aproape fierte, se pune orezul, se amestecă bine ca acesta să nu se prindă de fundul oalei și se lasă să fiarbă cca 30 minute; apoi, ciorba se acrește după gust.

Dacă s-a acrit cu borș, se lasă să mai fiarbă cîteva clocote și apoi se ia de pe foc, se drege, ca și ciorbele precedente și se sărează. Pentru aromă, se adaugă o linguriță cu vîrf de tarhon tocat. Se poate pregăti la fel, fără carne.

II. *Carne ca în rețeta precedentă, morcov, pătrunjel, țelină (toate 200 g), 7—8 păstăi de fasole verde, o felie de (2—3 cm grosime) varză albă, o conopidă mică (200 g), o ceapă de mărime mijlocie, un ardei gras, 2 roșii, o lingură cu mazăre boabe, 2 cartofi de mărime mijlocie, leuștean, pătrunjel, borș sau altă substanță acră, sare, „Vegeta".*

Carnea se pune la fiert ca în rețeta precedentă. Cînd apa clocotește, se adaugă zarzavatul călit, păstăile de fasole curățate la capete și rupte în bucăți și, după 30 minute, varza tăiată ca fideaua și mazărea. Cînd toate sînt fierte, se pune ardeiul tăiat în felii subțiri, conopida ruptă în buchețele (curățate de coaja fibroasă), feliile de roșii, cartofii tăiați în cubulețe.

Se lasă să fiarbă cca 25 minute, apoi se acrește și se sărează după gust. Pentru aromă, se adaugă leuștean și pătrunjel. Nu se drege. Se poate pregăti la fel și fără carne; atunci, se drege, cum s-a mai arătat.

LEGUMELE

VALOAREA NUTRITIVĂ A LEGUMELOR

LEGUMELE sînt alimente de origine vegetală care alcătuiesc o sursă importantă de factori nutritivi, mai ales glucide, săruri minerale şi vitamine. Substanţele proteice sînt în cantitate redusă şi se găsesc, mai ales, în leguminoasele uscate (fasole, linte, mazăre, soia) şi în glutenul din cereale. Grăsimile se găsesc în plante oleaginoase: seminţe de floarea-soarelui, soia, germenii de porumb etc.

Este, deci, evidentă importanţa ce trebuie acordată legumelor (tuturor părţilor comestibile ale acestora — frunze, rădăcini, tulpini, bulbi, fructe, seminţe etc.) care trebuie să constituie cel puţin jumătate din alimentele ingerate, zilnic, întrucît sînt principalii furnizori de vitamine şi substanţe minerale de care organismul uman are nevoie pentru a-şi îndeplini funcţiile vitale; astfel, se va crea un echilibru cu alimentele de origine animală care au mai mare valoare biologică şi energetică.

Pe cît posibil se vor consuma crude toate legumele care se pretează la aceasta, pentru a nu diminua conţinutul lor în vitamine şi săruri minerale prin procedeele de pregătire. Pentru legumele care trebuie pregătite la cald, se vor aplica aceleaşi metode culinare ca şi pentru cărnuri, unele pretîndu-se la mai multe operaţii culinare.

1) Fierberea în apă clocotită

Prin acest procedeu se pregătesc toate legumele care se pretează pentru supe, ciorbe, mîncăruri, garnituri şi alte preparate. Se fierb în apă puţin sărată, în vas obişnuit sau în oală sub presiune (legumele care conţin mai multă

celuloză ca: fasolea boabe, ciupercile, fasolea verde, urzicile, varza creață etc.). În caz că legumele se întrebuințează fierte și strecurate (soteuri, salate cu maioneză, garnituri etc.), acestea se vor fierbe în foarte puțină apă clocotită, numai cît să le cuprindă, sau în mai puțină pentru frunzele verzi al căror volum seade mult la fiert. În apă vor trece multe elemente minerale, vitamine și alte substanțe care dau aroma specifică fiecărei legume; deci, această apă se va adăuga la supe, ciorbe, mîncăruri cu sos, pentru a nu se pierde substanțele hrănitoare.

2) **Fierberea în aburi**

Acest procedeu se aplică numai la legumele care conțin mai puțină celuloză și fierb mai ușor, ca: dovlecei, vinete, conopidă, morcovi tineri, cartofi, spanac etc. Legumele curățate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și apoi cîntărite se așază pe un grătar, în vase speciale pentru acest scop; sub grătar se află apa care prin fierbere se transformă în vapori. În absența acestor vase, se poate folosi chiar grătarul cu care este prevăzută oala sub presiune. Grătarul se așază în oală, ridicat pe o farfurie de porțelan sau din tablă smălțuită, sau crăticioară (așezate cu gura în jos). În oală se pun cca 300 ml apă (nu trebuie să depășească grătarul) împreună cu o linguriță rasă de sare, apoi se așază legumele pe grătar (cca 500—800 g gata curățate) și se închide oala cu capacul. Legumele se fierb 7—10 minute (după conținutul lor în celuloză), calculînd timpul de fierbere, din momentul cînd încep să iasă primii vapori prin ventil. Conopida și dovleceii fierb în 6—7 minute. După ce s-a luat de pe foc, se deschide clama de la coada capacului și oala se răcește imediat în apă rece (ca legumele să nu mai fiarbă în continuare). Capacul va cădea singur în oală, legumele se vor scoate și se vor pregăti după indicațiile date în rețetă (soteuri, garnituri, salate etc.).

3) **Înăbușirea legumelor la foc mic sau la cuptor:** varză călită acră sau dulce, morcovi, gulii, fasole verde, urzici etc.

4) **Prăjirea la tigaie—natur, în pesmet, în cocă de clătite:** vinete, ciuperci, dovlecei, varză, cartofi etc.

5) **Coacerea la cuptor:** vinete, dovlecei, cartofi, sfeclă roșie, gutui etc.

6) **Coacerea la grătar:** ciuperci, vinete, ardei copți.

7) **Coacerea la flacără:** vinete, ardei.

PREGĂTIREA PRELIMINARĂ A LEGUMELOR

Toate legumele se fierb acoperite, în apă puțin sărată, exceptînd anumite regimuri fără sare, sau sărată după gust, cînd se prepară împreună cu apa în care au fiert (supe, ciorbe, mîncăruri).

Spanacul

De la spanac se folosesc frunzele. Acestea se spală într-un vas cu multă apă, agitîndu-se cu mîna ca să se curețe de nisip, pămînt și larve. Frunzele se scot întotdeauna din apă, nu se scurge apa de pe ele, pentru a nu rămîne impuritățile sub frunze. Se consideră bine spălate, cînd în ultima apă nu mai rămîne nisip pe fundul vasului. Se rup, apoi, frunzele (fără codițe) care se mai pot spăla într-o apă, pentru verificare. Spanacul se prepară în diferite feluri: supă, mîncare, sarmale, budinci etc. Are volum mare, dar va scădea foarte mult, dacă se va opări. Se pune să fiarbă direct în preparat (mîncare, ciorbă), sau se opărește numai 5 minute în foarte puțină apă (200—300 ml) și, apoi, se adaugă în preparatul pentru care s-a pregătit cu frunzele întregi (mîncare de spanac), sau se trece prin mașina de tocat (piure de spanac). Pentru unele preparate, spanacul se fierbe definitiv pînă cînd se moaie bine, cca 20 minute, în foarte puțină apă, după care se strecoară, pregătindu-se în continuare după prescripțiile din rețetă (spanac cu maioneză, budinci, clătite etc.). Pentru sarmale se aleg frunzele mari care se opăresc cu apă clocotită, turnată peste ele (ca să-și piardă din rigiditate) și, imediat, se strecoară.

Salata verde (lăptuca)

Se prezintă sub formă de căpățîni. Nu se rup frunzele înainte de a fi spălată bine la un curent de apă; se ține fiecare căpățînă în mînă și se desface frunză cu frunză, pentru a controla să nu rămînă insecte sau larve care se găsesc din abundență. Dacă se rup frunzele înainte de spălare, acestea se vor lipi între ele și se vor spăla mai greu. Căpățînile mari și îndesate se spală mai întîi într-un lighean cu multă apă, ținîndu-se cu frunzele în jos și agitîndu-se ca acestea să se desfacă mai bine (ca să iasă toate impuritățile), însă avînd grijă să nu se rupă. Se schimbă astfel apa de 3—4 ori. După ultima apă, se verifică, desfăcînd fiecare frunză, la un curent de apă. Salata se consumă de obicei crudă, chiar cînd este asociată cu legume fierte (salate). Se prepară și sub formă de ciorbă sau umplută.

Urzicile

Se consumă numai primăvara (din martie pînă în mai), cînd sînt fragede. De la urzici, se folosesc numai vîrfurile lujerilor (5—7 cm), cu toate frunzulițele aferente. Se controlează amănunțit, ca să nu aibă fire de păr (de la animalele care le străbat), apoi se spală într-un vas cu apă multă, agitîndu-se cu o lingură de lemn, ca să se desprindă nisipul fin lipit de ele. Se scot din apă cu strecurătoarea și se spală în 4—5 ape, pînă cînd în ultima apă nu mai rămîn urme de nisip. Se ia, apoi, cîte un mănunchi de urzici în mîna acoperită cu o mănușă de cauciuc sau cu o pungă de nailon, ca să nu urzice (cele tinere urzică foarte puțin) și se taie în 4—5 felii. Și urzicile își vor micșora mult volumul la fiert; de aceea, se fierb în apă puțină, atunci cînd aceasta nu

se întrebuinţează pentru unele preparte (500 g-1 kg urzici se fierb în 500 ml apă clocotită cca o oră, sau în oală sub presiune, 30 minute, în 300 ml apă). Urzicile au multă celuloză, deci trebuie fierte mai mult. Cînd se pregătesc sub formă de pilaf, orezul se stinge cu apa în care au fiert. În ciorbă, se pun direct în apa clocotită cu care se pregătesc. Prima apă nu se aruncă, deoarece odată cu ea se vor arunca substanţele minerale care s-au dizolvat în ea.

Loboda

Este o plantă de primăvară mai tîrzie (aprilie-iunie) de la care se consumă toate frunzele şi vîrfurile lujerilor tineri (10—12 cm spre vîrf). Este de culoare verde sau roşie, cu gust foarte plăcut. Se prepară sub formă de ciorbă, sau se adaugă la alte supe de zarzavat sau ciorbe, pentru a le îmbunătăţi compoziţia. Fierbe în cca 30 minute.

Măcrişul

Se consumă începînd din aprilie pînă în iulie. De la măcriş se folosesc frunzele care au gust acrişor; de aceea, preparatele cu măcriş nu trebuie să mai fie acrite. Frunzelor li se îndepărtează codiţele şi apoi, se spală bine, scoţîndu-se de fiecare dată din apă, pînă cînd nu va mai rămîne pămînt sau nisip în ultima apă. Se ia cîte un mănunchi şi se taie în felii late. Se fierb timp de cca 30 minute. Se pregătesc ciorbe numai din măcriş, sau acesta se adaugă la alte ciorbe şi sosuri pe care le va acri.

Varza albă

De la varză se întrebuinţează căpăţîna formată din frunzele îngroşate. Frunzele exterioare, dacă au urme de nisip sau pămînt pe ele, se spală bine şi apoi se adaugă în preparat. Se foloseşte crudă sau murată, tăiată ca fideaua pentru salată sau cînd se căleşte, la ciorbe şi multe alte preparate. Căpăţîna de varză se taie mai întîi în jumătate şi, apoi, ca fideaua cu cuţitul sau cu răzătoare specială pentru varză. Pentru sarmale se aleg căpăţîni mai afînate, cu frunze subţiri care se vor folosi opărite sau murate. Varza albă proaspătă fierbe în 30—40 minute, iar cea murată în 1 $^1/_2$ — 2 ore.

Varza roşie

Varza roşie se foloseşte mai mult crudă, tăiată ca fideaua, ca salată, asezonată cu sare, zeamă de lămîie sau oţet şi cu untdelemn, sau conservată ca murătură.

Varza creaţă (Kell)

Este o varietate de varză cu frunzele încreţite, prinse într-o căpăţînă afînată; are gust foarte plăcut, deosebit de cel al verzei albe. Se controlează

fiecare frunză, deoarece, adesea, se găsesc ouă de larve printre încreţituri şi, apoi, se spală bine, aşa cum s-a arătat la salata verde (lăptuca). Se întrebuinţează, mai ales, umplută cu carne, exact ca şi salata verde, însă numai căpăţînile mici. Căpăţînile mari, bine spălate, se fierb întregi sau tăiate în sferturi, în apă clocotită, puţin sărată, pînă cînd se moaie bine, cca o oră sau mai mult. Fierbe mai greu decît varza albă. În oală sub presiune, fierbe în 30—40 minute, cu o cantitate de 500 ml apă. Varza fiartă se strecoară (apa se poate întrebuinţa la oricare ciorbă) şi se pregăteşte aşa cum s-a arătat la „Preparate calde din legume fierte" sau cu sosuri reci.

Varza de Bruxelles

Este o varietate de varză cu tulpina înaltă pe care se află cca 15—20 căpăţîni de mărimea unei nuci, sau ceva mai mari. Este mai rezistentă la frig decît varza albă. După ce s-au curăţat de frunzele veştede şi s-au spălat, controlînd fiecare frunză, căpăţînile se fierb întregi, în apă clocotită, puţin sărată, timp de 30—40 minute, apoi se strecoară şi se lasă în strecurătoare pînă cînd se răcesc. Se pregătesc cum s-a arătat la „Preparate calde din legume fierte", sau cu sosuri din maioneză sau cu alte sosuri reci (v. „Sosuri servite calde şi reci").

Cartoful

Are o foarte largă întrebuinţare atît pentru calităţile lui nutritive, cît şi pentru faptul că este la îndemîna oricui. Se pretează la foarte multe preparate. Pentru unele preparate se fierb în coajă, procedeu care împiedică trecerea amidonului şi a elementelor minerale în apă. Cartofii, curăţaţi de coajă, se fierb numai în apă clocotită, ca să se gelifice repede amidonul, altfel în apă rece acesta se dizolvă şi se va pierde, dacă nu se foloseşte şi lichidul respectiv. Pentru piureuri, cartofii curăţaţi se pun, întregi sau tăiaţi numai în jumătăţi, în apă clocotită, tocmai pentru acest motiv. Apa în care au fiert se poate adăuga la supe sau sosuri, îmbunătăţindu-le valoarea nutritivă, fără a le schimba cu nimic gustul. Durata de fierbere variază între 10 şi 30 minute (depinde de mărimea cartofului), adăugînd puţină sare în apă, atît pentru cei cu coajă, cît şi pentru cei curăţaţi, ca să nu se zdrobească. Cartofii curăţaţi nu se vor păstra niciodată în apă rece sub pretext că se înnegresc, deoarece li se va reduce din valoarea nutritivă, prin dizolvarea amidonului. Ei se înnegresc din cauză că la suprafaţa lor se oxidează unele săruri minerale, în contact cu oxigenul din aer. Cartofii nu se mai spală, nici într-un caz, după ce au fost tăiaţi pai, din acelaşi motiv; la prăjire, ei se vor rumeni frumos, chiar dacă au fost oxidaţi. Coaja şi ochiurile cartofilor încolţiţi se vor curăţa bine (mai ales în jurul ochiurilor), deoarece conţin solanină, o substanţă toxică. Cartoful absoarbe multă sare la fiert; de aceea, se întrebuinţează 1—2 cartofi curăţaţi şi tăiaţi în jumătăţi sau în sferturi care se fierb 20 minute în mîncărurile prea sărate, unde se lasă chiar şi pînă a doua zi.

Mazărea

Se consumă sub formă de boabe, mai rar păstăile care devin repede aţoase. Mazărea proaspătă este dulce, însă dacă se învecheşte pierde din substanţele sale dulci; de aceea, trebuie să se adauge puţin zahăr, cînd se pregăteşte. Se fierbe 20—30 minute în apă clocotită, puţin sărată. Se întrebuinţează ca garnitură (soteu, mîncare), supă, în adaos cu alte zarzavaturi sau la salate cu maioneză etc. Mazărea din conserve este la fel de bună pentru oricare preparat, dacă este tînără. Mazărea matură trebuie fiartă mai mult, coaja conţinînd mai multă celuloză.

Fasolea boabe

Învelişul boabelor conţine celuloză, de aceea fasolea curăţată de impurităţi bob cu bob se recomandă să se înmoaie în apă rece cu 12 ore înainte de preparare. Apa din vas trebuie să depăşească cu 5—6 cm nivelul boabelor, deoarece acestea se vor hidrata şi îşi vor mări volumul. Se spală, apoi, cu apă rece şi se pune la fiert tot cu apă rece. Cînd se fierbe fasolea pentru salată sau mîncare scăzută, apa trebuie să depăşească nivelul boabelor cu 6—7 cm. Dacă se fierbe pentru ciorbă, apa trebuie să depăşească nivelul boabelor cu 10—15 cm, urmînd să se mai completeze lichidul cu borş sau cu alte substanţe acre şi apă, după reţetă. Fasolea ţinută în prealabil, 10—12 ore în apă rece, fierbe în $1^1/_2$—2 ore, iar în oală sub presiune, în cca o oră, celuloza din coajă se va înmuia mult mai bine şi fasolea se va digera mai uşor. Prima apă (şi următoarele) în care a fiert fasolea nu se va arunca deoarece nu aceasta îngreunează digestia. Indigestia este cauzată de celuloza tare din învelişul boabelor, care se digeră greu şi numai în parte, mai ales cînd fasolea nu este bine fiartă.

Bobul

De la această plantă leguminoasă se folosesc numai boabele care sînt de 2—3 ori mai mari decît ale fasolei obişnuite. Sînt mai puţin folosite din cauza învelişului mai tare de celuloză. Se fierbe şi se pregăteşte ca şi fasolea.

Lintea

În alimentaţie, se folosesc numai boabele acestei plante. Ele sînt rotunde şi plate, mici cît bobul de mazăre secţionat în jumătate, cu învelişul celulozic mai moale decît al fasolei, de aceea fierbe mai repede. Se curăţă cu atenţie, bob cu bob, se spală şi se înmoaie în apă rece cu 12 ore înainte de pregătire. Are gust plăcut aromat. Se pregăteşte sub formă de mîncare cu carne afumată.

Fasolea păstăi

Există multe soiuri de fasole, preferată fiind fasolea grasă (cu păstaia lată $1^1/_2$—2 cm). Fasolea păstăi trebuie să fie proaspătă, fragedă, tînără, fără aţe.

Păstăile maturizate sau soiurile cu aţe oricît ar fierbe nu-şi îmbunătăţesc calitatea. O păstaie aţoasă se recunoaşte, dacă, prin rupere la ambele capete se desprind aţe pe ambele părţi, pe toată lungimea ei.

Se prepară în diverse feluri, datorită gustului şi aromei sale specifice: ciorbe, supe-creme, mîncăruri cu sau fără carne, salate cu mujdei de usturoi sau cu maioneză, sau în diferite soteuri de legume, servite ca intrări, sau ca garnitură la fripturi, friganele, ochiuri. Se poate asocia cu morcovi, ţelină sau cu alte legume fierte.

Bamele

De la bame se consumă păstăile care au o formă specială, scurtă (3—4 cm) şi bombată. Bamele sînt bune pentru gătit numai cînd sînt tinere, cu păstaia fragedă; cele bătrîne au învelişul tare (fibros, cu multă celuloză). Cînd se fierb, coaja lor elimină un suc cleios, mucilaginos; cele tinere, mai puţin. Pentru a înlătura acest neajuns, 1 kg bame se fierb numai 5 minute în 1/2 l apă clocotită cu 1/2 l borş sau 1 l apă, 50 ml oţet şi cu o linguriţă rasă de sare. Se iau de pe foc, se lasă în apă acoperite încă 15—20 minute, se limpezesc în mai multe ape reci, pînă cînd se curăţă de substanţa mucilaginoasă şi apoi se pregătesc după reţetă.

Ceapa

Este o legumă aproape nelipsită din toate ciorbele, supele, mîncărurile, datorită uleiurilor eterice care-i dau aromă şi un gust plăcut. Este foarte indicat să se consume şi crudă, cu ciorbe sau asociată cu diferite salate, unde sosul cu care sînt asezonate îi reduce din iuţeală. Se poate beneficia de ea tot timpul anului, conservarea ei fiind uşoară.

Prazul

Este o specie de legumă cu bulbul prelungit; se consumă pînă la frunzele verzi (prima foaie se înlătură numai dacă este veştedă). Este mai puţin iute decît ceapa. Se întrebuinţează ca atare sau tăiat în felii foarte subţiri, asezonat cu sare, zeamă de lămîie sau oţet şi untdelemn, sau fiert cca 50—60 minute, pînă cînd se moaie bine şi apoi amestecat cu sosuri reci (v. „Praz cu maioneză"). Se prepară şi ca mîncare cu sau fără carne, sau umplut. Pentru umplut, se aleg fire de praz mai groase, se taie în bucăţi de 6—8 cm (numai partea albă), se opăresc 5 minute în apă clocotită puţin sărată şi se strecoară. După ce se răcesc, li se scoate mijlocul, împingîndu-l cu coada rotundă a unei linguri de lemn sau cu un creion, aşa încît să rămînă numai două foi suprapuse, ca un tub. Dacă se poate, se mai scoate un tub din alte două foi, iar restul (mijlocul) se adaugă la tocătură.

Usturoiul

Este o specie de legumă mult folosită cu bulbul format din mai mulţi bulbişori („căţei"). Datorită gustului şi mirosului caracteristic se foloseşte la diferite preparate din carne (cîrnaţi, tobă, piftie etc), la aromarea fripturilor de orice fel: porc, pasăre, viţel, vacă, oaie, miel, vînat, la unele ciorbe, sosuri şi crud, ca atare.

Hreanul

Hreanul se foloseşte crud, deoarece dacă se fierbe, va da un gust amar preparatului în care se pune, pierzîndu-şi aroma şi gustul specific. În preparatele calde (sos de hrean) se adaugă numai în momentul cînd acestea se servesc. Se rade prin răzătoarea cu găuri mici şi se asezonează cu sare, zeamă de lămîie sau oţet, untdelemn, smîntînă. Dacă este posibil, este indicat să se prepare întotdeauna proaspăt. Se poate păstra curăţat la frigider, sau necurăţat într-o lădiţă cu nisip, la loc răcoros (balcon). Se întrebuinţează şi la murături, ajutînd la conservarea lor, avînd şi o acţiune bactericidă.

Ridichile

Începînd din primăvară (martie) şi pînă în iarnă. se găsesc diferite soiuri. Ridichile de lună, roşii, mici şi rotunde se folosesc şi pentru ornat. Se spală bine, li se taie ramificaţiile şi rădăcina subţire, de unde se desprinde coaja subţire, în 5 felioare, pînă la jumătatea lor, ca nişte petale, astfel căpătînd aspectul unor rozete. Cu ele se ornează diferite salate din legume crude sau platourile cu aperitive.

Sfecla roşie

Se aleg sfecle de mărime mijlocie, deoarece sînt mai închise la culoare şi mai dulci, se spală şi se fierb întregi în apă clocotită (cît să treacă peste nivelul lor) acoperite, sau se pun pe o tavă şi se dau la cuptor să se coacă cca o oră, la foc mijlociu. Cînd intră furculiţa cu uşurinţă în ele, înseamnă că sînt fierte sau coapte. Se scurg de apă (sau după caz), reci sau calde, se curăţă de coajă, apoi se prepară salate după reţetă. Sfecla este foarte indicată pentru salată şi în timpul iernii, deoarece se conservă uşor ca şi cartofii şi se poate prepara în cantitate mică şi acri, după necesităţi. Se poate adăuga la unele ciorbe.

Sparanghelul

De la sparanghel se consumă lujerul fraged (15—20 cm spre vîrf). Cu cît este mai tînăr, cu atît se poate consuma mai mult din el. Coaja, dacă este

fibroasă, se desprinde cu cuţitul de la tăietură spre vîrf; dacă este fragedă, se lasă aşa, sau se rade puţin cu cuţitul. Se aşază lujerii în mănunchiuri de 8—10 bucăţi, unele lîngă altele, cu vîrfurile în aceeaşi direcţie. Se leagă, apoi, mănunchiurile în două locuri, mai spre capete, ca să aibă mai multă rezistenţă cînd se manipulează, deoarece sparanghelul este foarte fragil. Capetele se îndreaptă cu cuţitul ca să fie tăiate toate de aceeaşi lungime, apoi se pun la fiert cu vîrfurile în sus, în apă clocotită, puţin sărată, într-o oală destul de înaltă, acoperită. Vîrfurile, foarte fragede, trebuie să iasă din apă cu 4—5 cm, ca să fiarbă numai în vaporii formaţi, altfel se vor muia prea mult. Se fierb 15—20 minute. Din cauza fragilităţii lui, se serveşte mai mult cu sosuri reci. După ce a fost strecurat, se aşază pe platoul de servit aşa legat, apoi se desleagă şi se toarnă sosul peste el. (v. „Sosuri reci").

Conopida

De la conopidă se consumă „floarea" compactă (impropriu numită aşa). Se înlătură frunzele, se taie în buchetele, se curăţă codiţa fiecărui buchetel de coaja fibroasă, trăgînd coaja de la tăietură spre floare. Se va elimina numai partea fibroasă, nu şi coaja fragedă. Se controlează apoi fiecare buchetel, ca să nu aibă ascunse larve (au aceeaşi culoare ca şi frunzele). Se spală şi, apoi se fierb cca 20 minute, în apă clocotită cu puţină sare şi lapte, (care albeşte). Dacă se fierbe prea mult, conopida se zdrobeşte şi se înroşeşte. Se foloseşte la supe, supe-creme, mîncăruri cu sau fără carne, aperitive, garnituri etc.

Morcovul

Morcovii se conservă uşor în stare naturală, astfel că se poate beneficia de ei tot timpul anului. Mai apreciaţi sînt cei de culoare roşie-portocalie, cu vîrful rotund (carotele). Se rad uşor cu cuţitul, sau se freacă numai puţin cu un spălător din plastic. Se folosesc tăiaţi în sferturi, pentru supă de carne, raşi prin răzătoarea cu găuri mari, sau tăiaţi în felii subţiri pentru supe de zarzavat şi ciorbe, iar pentru soteuri, tăiaţi în formă de chibrit (julienne) sau raşi în tăiţei cît mai lungi, tot prin răzătoarea cu găuri mari, prin mişcări numai înainte, în lungul răzătoarei. Din morcovi se obţine suc prin maşină specială pentru sucuri. În cantitate mică, morcovii se rad prin răzătoarea cu găuri mici, apoi sucul se stoarce prin tifon; acesta se bea imediat, altfel sucul în contact cu aerul, îşi pierde vitaminele.

Pătrunjelul

Rădăcina şi frunzele pătrunjelului condimentează plăcut preparatele; frunzele se adaugă, numai după ce preparatul s-a luat de pe foc. Asociat cu morcovul, pentru sucuri şi piureuri crude, executate cu mixerul electric asigură o bună parte din vitaminele naturale, tot timpul anului.

Telina

Rădăcina şi frunzele ţelinei se folosesc împreună cu morcovul şi pătrunjelul la supele şi ciorbele de carne sau de zarzavat, la ghiveciuri, mîncăruri cu sau fără carne, murături etc. Se poate folosi şi ca salată în timpul iernii crudă, singură, sau asociată cu morcovi, pătrunjel şi mere.

Dovlecelul

Se consumă atît dovleceii în floare, subţiri ca degetul, cît şi cei mari de peste 1 kg, numai să aibă coaja fragedă. Dovlecelul conţine puţină celuloză, din care cauză se terciueşte, dacă se fierbe ceva mai mult decît este necesar. Este bine tolerat în regimurile alimentare. Dovleceii în floare nu au seminţele dezvoltate; se consumă în întregime, necurăţaţi de coajă, se fierb întregi numai 10 minute, altfel se moaie prea mult. Se pregătesc cu sosuri reci, sau asociaţi cu alte legume în diverse preparate calde. Dovleceilor mai mărişori, cu diametrul de 4—7 cm, li se rade puţin coaja cu cuţitul; după aceea, se taie în jumătăţi, se fierb 10 minute şi apoi se pregătesc la cuptor cu brînză sau cu alte adaosuri. Cînd sînt mai mari, dovleceii se curăţă de coajă şi seminţe, se taie în cuburi sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari şi se pregătesc ca mîncare cu sau fără carne, cu maioneză, soteuri, musaca, supe.

Dovleceii conţin multă apă; de aceea, pentru unele preparate în care se adaugă cruzi, se sărează puţin, se lasă să stea 30—40 minute, pentru ca sarea, prin topire să extragă o bună cantitate de apă din ei, se storc puţin şi se pot pune să fiarbă. Dovleceii fierţi în prealabil pentru salate sau alte preparate, nu se scurg bine de apă în strecurătoare; de aceea, trebuie presaţi puţin cu mîna sau să se pună într-un tifon simplu şi să se preseze puţin, avînd grijă să nu se deformeze, altfel apa pe care o conţin va subţia prea mult sosul sau preparatul în care se adaugă. Aroma cea mai adecvată pentru dovlecei este mărarul şi cimbrul.

Gulia

Pentru supă sau pentru umplut, gulia se întrebuinţează numai cînd este tînără şi fragedă, altfel va deveni repede lemnoasă; în acest caz, se poate folosi la supele de carne sau la alte supe dulci, numai pentru a le da gust. Asociată cu smîntînă şi carne se întrebuinţează la budinci.

Vinetele

Calitatea preparatului depinde de calitatea vinetelor. Cele superioare trebuie să aibă culoarea închisă, violacee, aproape neagră, să fie lucioase (semn că sînt proaspete) şi pufoase la pipăit (înseamnă că seminţele nu sînt dezvoltate). Dacă îndeplinesc aceste condiţii, vinetele nu vor fi amare. Se prepară coapte, mîncare cu sau fără carne etc.

Ardeii

Au foarte multe întrebuinţări datorită gustului plăcut pe care-l dau preparatelor, atît cruzi, cît şi fierţi sau copţi.

Roşiile sau tomatele

Sînt foarte apreciate pentru gustul lor plăcut acrişor, atît fierte în preparate, cît şi crude în salate sau sucuri. Aproape că nu se poate concepe lipsa lor din alimentaţie.

Castraveţii

Sînt apreciaţi pentru gustul lor plăcut şi răcoritor. Se consumă cruzi şi ca murături.

Ciupercile

Sînt multe specii de ciuperci, unele comestibile, altele otrăvitoare care cu greu se pot deosebi de către necunoscători; de aceea, ciupercile trebuie consumate cu prudenţă. Unele produc intoxicaţii grave şi chiar mortale. Ciupercile conţin proteine în cantitate destul de mare, dar şi multă celuloză, de aceea sînt mai greu digerabile. Datorită uleiurilor eterice pe care le conţin şi care le dau aroma specifică, sînt foarte agreate de către consumatori.

Ciupercile albe de păşune (champignons) sînt cele mai cunoscute şi mai frecvent folosite. Au pălăria albă şi lamelele roz cînd sînt tinere; lamelele devin maro la cele mature. Cresc pe păşuni pe unde pasc vitele, în locuri îngrăşate cu gunoiul acestora. Se cultivă şi în sere. Sînt uşor de recunoscut. Au piciorul foarte scurt, pălăria bombată, de culoare albă şi cresc mai multe împreună. Se curăţă numai vîrful piciorului care a stat în pămînt, pălăria nu se curăţă de membrana de deasupra, nici de lamele. Cele tinere au o valvă prinsă de picior care acoperă lamelele, astfel că nu prea intră nisip între lamele. Se spală într-un lighean cu apă multă, agitîndu-se cu mîna ca să se spele bine de pămînt şi de nisip; se scot din apă, nu se scurge apa de pe ele, deoarece ar reţine impurităţile. Dacă după ultima apă nu rămîne nisip, înseamnă că sînt bine spălate.

Mînătărcile cresc în poienile din pădurile de foioase. Au pălăria de culoare maro deschis pînă la maro închis (cele mature). Partea de sub pălărie cu sporii tubulari este de culoare gri deschis la cele tinere şi galben-verzui la cele mature. Această parte trebuie înlăturată în întregime, deoarece este foarte mucilaginoasă, chiar şi la cele tinere, dînd un aspect dezagreabil preparatului. Pălăria se curăţă de membrana maro de deasupra cu un cuţit bine ascuţit. Piciorul care este foarte dezvoltat şi cărnos se rade numai puţin cu cuţitul.

Se îndepărtează părţile viermănoase atît din pălărie cît şi din picior; restul care rămîne este foarte gustos. Mînătărcile sînt apreciate la toate preparatele ca şi ciupercile albe (champignons); au carnea chiar mai fragedă şi aromată.

Ciupercile vinete au pălăria pe partea exterioară de culoare albastru-vînăt spre vîrf, alburiu pe margini, iar lamelele, albe. Pălăria şi lamelele nu se curăţă. Au gust plăcut şi nu prea au viermi. Se spală cu grijă, ca să nu se rupă pălăria fragedă. După spălare, membrana pălăriei devine gelatinoasă. Se prepară mîncare, umplute, pane (v. reţetele).

Ciupercile „parizoale" sau bureţii şerpeşti au pălăria mai mare, plată, ca o umbrelă, de culoare roz, cu solzi maronii (la cele mature), iar lamele, albe. Nu se curăţă nici pălăria, nici lamelele. Sînt foarte fragede şi se prepară umplute, pane, grătar etc.

Urechiuşile au culoare galbenă-portocalie, atît pălăria cît şi piciorul care este o prelungire în jos, ca un con, a pălăriei. Se curăţă numai partea care a stat în pămînt. Se spală bine ca să nu aibă nisip între lamele. Din ele se prepară mîncare cu sau fără carne.

Sînt multe varietăţi de bureţi şi de ciuperci comestibile, dar aproape fiecare are un corespondent foarte asemănător printre cele otrăvitoare. De aceea, este riscant să se culeagă şi să se consume fără o documentare serioasă; se pot confunda uşor şi urmările pot fi fatale. Pe timp foarte ploios, există şi pericolul de a se contamina şi ciupercile comestibile cu otrăvurile scurse din cele otrăvitoare.

Ciupercile ghebe şi bureţii de fag se folosesc mai mult pentru murături şi sînt descrise la capitolul „Conserve".

Rabarbura

Rabarbura sau reventul este o plantă foarte cunoscută în unele regiuni ale ţării; se cultivă în grădini pentru frunzele lui mari, ca de brusture, din care se fac sarmale cu carne tînără, deoarece sînt foarte fragede şi nu se pot fierbe prea mult. Dar, mai ales, se întrebuinţează cozile (peţiolul) frunzelor care sînt foarte groase, cu diametrul de $1^1/_2$—2 cm, formate din fibre; acestea nu trebuie curăţate, căci se vor muia foarte mult la copt sau fiert. Se spală de pămînt, se zvîntă, apoi se iau în mănunchi, cîte 3—4 bucăţi şi se taie în felii de 1/2 cm grosime, pentru prăjituri, sau în felii de 2—3 cm, pentru compot sau ciorbe. Are o aciditate asemănătoare cu cea din zeama de lămîie, deoarece conţine acid oxalic. Prăjiturile cu rabarbură sînt foarte apreciate.

Plante aromatice indigene

Frunzele de pătrunjel, ţelină, mărar, cimbru, tarhon, hasmaţuchi, tarhon, leuştean etc. sînt cultivate pentru a fi folosite la aromatizarea diverselor preparate. Fără plante aromatice nu se poate da gust nici unui preparat; de aceea, nu trebuie să lipsească atît proaspete cît şi conservate.

PREPARATE DIN LEGUME

LEGUMELE (cartofii, conopida, dovleceii, spanacul, urzicile, prazul, varza albă, varza de Bruxelles, fasolea verde, fasolea boabe, mazărea, guliile, morcovii, ardeii, roşiile şi altele, după gustul fiecăruia), după ce au fost curăţate, se cîntăresc mai întîi, deoarece unele pierd mult prin această operaţie şi, apoi, se pregătesc conform prescripţiilor din reţete.

INTRĂRI CU LEGUME

Aceste preparate din legume se pot servi ca fel întîi de mîncare, înlocuind supele sau ciorbele, sau ca fel doi de mîncare cînd sînt precedate de o ciorbă sau supă. Nu se poate delimita folosirea în exclusivitate a nici unui preparat din legume ca fel întîi sau doi de mîncare, aceasta practic rămînînd la aprecierea gospodinei.

Legume cu smîntînă şi pesmet

500—800 g legume fierte, sare, 200 ml smîntînă, 50 g unt sau untdelemn, 30 g pesmet.

Legumele fierte în apă clocotită, puţin sărată, se strecoară bine, apoi se aşază într-un vas rezistent la foc, uns cu unt sau margarină; deasupra, se distribuie smîntîna cu linguriţa. Pesmetul se prăjeşte cu untul sau untdelemnul, un minut, la foc mic, pînă cînd se rumeneşte puţin, apoi se presară cu linguriţa peste smîntînă. Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Mîncarea se serveşte ca fel întîi sau fel doi, sau ca garnitură la orice friptură, sau la ochiuri.

Legume cu smîntînă şi suc de roşii

500—800 g varză albă sau altă legumă fiartă, 50 g pesmet, 50 g unt sau untdelemn, 150 ml smîntînă, 150 ml suc de roşii, mărar, pătrunjel, piper.

Legumele se fierb şi se strecoară. Pesmetul se prăjeşte, un minut, cu untul sau untdelemnul, ca să se rumenească numai puţin. Smîntîna se amestecă cu sucul de roşii, 1/2 linguriţă cu sare, un vîrf de cuţit cu piper, mărar sau pătrunjel tocat. Într-un vas rezistent la foc, uns cu unt sau margarină, se aşază jumătate din cantitatea de legume, se presară jumătate din cantitatea de pesmet şi smîntînă, apoi se pune restul de legume distribuite în strat uniform. Se adaugă restul de smîntînă şi de pesmet şi vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Smîntîna şi sucul de roşii se leagă, la cuptor, cu pesmetul, ca un sos.

Legume cu smîntînă şi ouă fierte tari

500—800 g legume fierte: spanac, urzici, conopidă etc., 3 ouă fierte tari 150 ml smîntînă, 50 g unt, 30 g pesmet.

Legumele fierte şi strecurate se aşază într-un vas rezistent la foc (uns cu unt sau cu margarină) în două straturi, alternînd cu ouăle fierte şi tăiate în felii rotunde. Deasupra, se distribuie smîntîna şi se presară pesmetul şi bucăţelele de unt. Se bagă în cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Legume cu şuncă sau parizer

500—800 g legume fierte, 50 g unt, 150 g şuncă sau parizer, 200 ml smîntînă, 50 g caşcaval, parmezan ras sau telemea.

Într-un vas rezistent la foc se aşază jumătate din cantitatea de legume fierte, strecurate. Peste ele se presară şunca sau parizerul tăiat în pătrăţele, jumătate din cantitatea de brînză rasă şi de smîntînă, urmate de restul de legume, brînză, smîntînă şi untul tăiat în bucăţele. Se bagă în cuptor să se înfierbînte cu 10 minute înainte de servire.

Legume cu sos de ouă crude

1—1¼ kg legume fierte, 200 ml lapte sau suc de roşii, 3 ouă, 150 g brînză telemea sau de burduf, 50 g unt, margarină sau untdelemn, 30 g făină, pătrunjel, mărar, piper, sare.

Ouăle întregi şi făina se freacă bine, cu dosul linguriii, pe marginea castronului, pînă cînd se desfac toate cocoloaşele, apoi se diluează cu laptele sau sucul de roşii. Se adaugă brînza telemea rasă sau brînza de burduf, mărarul,

pătrunjelul, un vîrf de cuţit de piper şi 1/2 linguriţă de sare sau după gust. Legumele fierte şi bine strecurate se amestecă cît sînt calde cu untul tăiat în bucăţele sau cu altă grăsime. Cînd s-au răcit, se toarnă compoziţia cu ouă peste ele şi se amestecă uşor prin răsturnare, ca să nu se zdrobească. Apoi, totul se deşartă într-un vas termorezistent (cratiţă de cca 2 l), care a fost uns bine cu margarină solidă şi tapetat cu pesmet; se nivelează, se presară deasupra o lingură cu pesmet şi se pun cîteva bucăţele de unt sau o lingură cu untdelemn. Vasul se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se lasă 30—40 minute, ca să se coaguleze sosul şi să se rumenească preparatul deasupra.

Se servesc fierbinţi, din vasul în care s-au copt.

Legume cu roşii

1 kg legume fierte: dovlecei, fasole verde, varză etc., 500 g roşii, 50 g unt sau untdelemn, 150 ml smîntînă, 50 g pesmet, o linguriţă cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat, un vîrf de cuţit de piper (facultativ), sare, 20 g zahăr.

Pesmetul se rumeneşte în tot untul sau untdelemnul un minut, la foc mic. Într-un vas termorezistent, uns cu unt sau cu altă grăsime, se aşază jumătate din cantitatea de legume fierte, peste ele jumătate din cantitatea de roşii tăiate în felii de 1 cm grosime, se presară cu jumătate din cantitatea de zahăr, o jumătate de linguriţă de sare, jumătate din cantitatea de mărar sau pătrunjel şi jumătate din cantitatea de pesmet (distribuit cu linguriţa). Se pun, apoi, restul de legume, roşii şi toate celelalte ingrediente în aceeaşi ordine. Preparatul se dă la cuptor cu 15—20 minute înainte de servire, ca să fiarbă şi roşiile şi să se ridice grăsimea. Cînd se scoate din cuptor, se toarnă smîntîna deasupra, după ce a fost bătută bine cu lingura (se poate şi fără smîntînă).

Se servesc fierbinţi din vasul în care au fost coapte.

Legume fierte cu sos alb

1—1¼ kg legume fierte: fasole, dovlecei, conopidă, cartofi, spanac etc.
Sos alb: *75 unt sau margarină, 60 g făină, 500 ml lapte, 100 g brînză telemea, zeamă sau sare de lămîie (oţet), mărar sau pătrunjel tocat.*

Legumele fierte şi strecurate bine se aşază într-un vas termorezistent, uns cu unt sau cu margarină. Vasul (cratiţă, vas de Jena) trebuie să fie potrivit de mare, ca stratul de legume să aibă numai 2—3 cm grosime. Sosul alb se pregăteşte cum s-a arătat la „Sos alb sau bechamel". Cînd sosul alb este gata pregătit, se ia de pe foc, se sărează şi se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie sau cu cîteva picături de oţet (se poate lăsa şi neacrit) şi, pentru aromă, se adaugă mărar sau pătrunjel tocat. Sosul se deşartă peste legume, acoperindu-le în întregime. Nu se amestecă, se ridică numai puţin legumele cu lingura, din loc în loc, ca să intre sosul şi printre ele. Deasupra se presară

brînză sau caşcaval ras. Vasul se introduce în cuptor cu 10—15 minute înainte de servire.

Se servesc fierbinţi din vasul în care s-au încălzit.

După ce se ia de pe foc, sosul alb se poate amesteca cu:

I. *100 g brînză de vaci sau telemea, bine mărunţită dinainte cu furculiţa.*

II. *100 ml smîntînă bătută bine cu 1—2 gălbenuşuri.*

III. *Un ou întreg sau două gălbenuşuri, bătute bine cu o lingură de apă.*

IV. *100—150 ml smîntînă bătută bine cu o lingură de apă rece, ca să se emulsioneze.*

În toate variantele, sosul se deşartă peste legume.

V. *100 g ciuperci tăiate în felii subţiri şi călite în 30 g unt sau untdelemn împreună cu o linguriţă de ceapă tocată mărunt, un vîrf de linguriţă de sare şi un vîrf de cuţit de piper.*

Ciupercile se fierb acoperite pînă cînd scade apa ce o lasă şi se moaie. Dacă nu s-au înmuiat suficient, se adaugă cîte puţină apă şi se fierb, cît este necesar (depinde de varietatea şi calitatea ciupercilor). Cînd se iau de pe foc, se amestecă cu o linguriţă de mărar sau de pătrunjel tocat, apoi se deşartă peste legumele fierte, aşezate într-un vas termorezistent. După aceea, se toarnă sosul alb, pregătit după una din variantele arătate.

Deasupra se presară brînză sau caşcaval ras; se înfierbîntă la cuptor cu 10 minute înainte de a fi servite.

Ardei copţi cu sos alb

1 kg ardei graşi (10—12 bucăţi); Sos alb — cantităţile ca în reţeta precedentă; 50—100 g brînză telemea sau caşcaval ras.

Ardeii mai graşi şi drepţi se coc (v. „Ardei copţi") şi apoi se curăţă fără apă (coaja rasă cu cuţitul), După ce s-au curăţat, se taie în felii late (de 1 1/2 cm) şi se aşază în strat subţire (1 cm grosime) în vasul uns cu unt. Sosul alb se pregăteşte ca în reţeta precedentă, după una din variantele indicate. Sosul nu se sărează, deoarece ardeii au absorbit sare suficientă, cînd au fost presăraţi după ce s-au copt; se acreşte puţin şi se aromează cu mărar sau pătrunjel tocat, apoi se deşartă peste ardei, presărîndu-se cu brînză rasă.

Se înfierbîntă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Legume fierte cu smîntînă

1 kg legume fierte, 250 ml smîntînă, 30 g făină, 1/2 linguriță sare, 50 g brînză telemea sau caşcaval, 50 g unt, mărar sau pătrunjel tocat.

Legumele fierte şi strecurate se aşază fierbinţi într-un vas termorezistent, cu untul tăiat în bucăţele, distribuit uniform deasupra. Făina se amestecă cu smîntîna care se adaugă treptat ca să nu se formeze cocoloaşe şi cu un vîrf de linguriţă de sare. Compoziţia se toarnă peste legume, fără să se amestece şi se presară cu brînza rasă şi cu mărar sau pătrunjel tocat.

Se înfierbîntă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Legume fierte cu sos alb de budincă cu brînză

Circa 700—800 g legume fierte, 100 g brînză telemea sau caşcaval ras, 50 g unt sau margarină, 50 g făină, 250 ml lapte, 2 ouă mari sau 3 ouă de mărime mijlocie, 1/2 linguriţă sare, mărar sau pătrunjel.

Oricare dintre legumele fierte se aşază într-un vas termorezistent de 2—2 1/2 l sau într-o tavă mică smălţuită, unsă bine cu margarină solidă şi tapetată cu pesmet. Peste stratul de legume de cca 2—3 cm grosime se presară brînza rasă (nedesărată) sau zdrobită bine cu furculiţa, sau caşcavalul ras (cu telemea este mai gustos). Într-un lighenaş smălţuit de cca 2 l se înfierbîntă grăsimea cu făina, la foc mic, numai un minut, pînă cînd se încorporează făina în grăsime, fără să se rumenească deloc, apoi untul se stinge imediat cu laptele fierbinte, adăugat în două rînduri amestecînd de fiecare dată, pînă se desfac toate cocoloaşele care se formează; numai astfel se va obţine un sos omogen. Cînd sosul s-a răcit puţin (este călduţ), se pun gălbenuşurile, sarea şi mărarul sau pătrunjelul. (Pentru conopidă, varză, dovlecei este mai potrivit mărarul). Albuşurile se bat spumă tare, se deşartă în sos (se adună tot de pe vas) şi, după aceea, se amestecă cu telul (în formă de pară), prin răsturnare, de jos în sus şi puţin ca să nu se piardă aerul din albuş. Sosul se toarnă deasupra legumelor, fără să se amestece (se curăţă de pe lighenaş) şi se nivelează în vas cu lopăţica din plastic; apoi, vasul se introduce în cuptorul care a fost bine încins cu 30 minute mai înainte. Nu se deschide cuptorul timp de 20 minute, ca să crească compoziţia şi să prindă formă. Dacă cuptorul nu coace uniform, numai după 20 minute se poate întoarce tava; se mai reduce focul, dacă se rumeneşte prea tare. Se coace cca 30—40 minute. Mîncarea se serveşte fierbinte (din vasul în care a fost coaptă). Pentru tavă mare de cca 26/40 cm, se dublează cantităţile. Se poate reîncălzi la cuptor sau pe un vas cu apă fierbinte.

Legume fierte cu orez

I. *600—800 g legume fierte: spanac, urzici, dovlecei, conopidă, fasole verde etc., 100 g orez, 50 g unt sau untdelemn, o ceapă mică (30 g), mărar sau pătrunjel.*

Legumele fierte se strecoară (reținînd apa). Orezul, curățat de impurități, spălat și scurs bine în sită deasă, se pune într-o cratiță de un litru, împreună cu ceapa tocată și cu 2 linguri de untdelemn. Se amestecă 1—2 minute pe foc mic, fără să se rumenească și, apoi, totul se stinge cu 1/2 l apă în care au fiert legumele sau cu apă simplă. Se poate adăuga o linguriță cu vîrf de „Vegeta" sau sare și se lasă să fiarbă cca 20 minute la foc mic, acoperit, sau la cuptor, tot acoperit, pînă scade lichidul și orezul se înmoaie (fără să se terciuiască).

Legumele fierte, cît sînt încă fierbinți, se amestecă cu jumătate din cantitatea de unt sau untdelemn și cu mărar sau pătunjel tocat. Într-un vas termorezistent (cratiță), uns cu unt sau cu altă grăsime, se așază alternativ legumele și orezul, iar deasupra se pun cîteva bucățele de unt. Vasul se dă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Preparatul se servește cu sos de roșii, de mărar, de ceapă, ca fel întîi sau ca fel doi de mîncare, sau ca garnitură la fripturi.

II. Legumele fierte și strecurate se așază alternativ cu orezul, ca mai sus și, după fiecare rînd de orez, se presară cu brînză telemea sau cașcaval ras (100 g), apoi se toarnă 150 ml smîntînă. Preparatul se dă la cuptor să se înfierbînte cu 10 minute înainte de servire. Se servește ca fel întîi.

Chiftele din legume fierte

1/2 kg legume fierte, 100 g franzelă, un ou, 30 g făină, 30 ml untdelemn, o ceapă mică, mărar sau pătrunjel, sare.

Legume fierte ca: urzici, spanac, varză, conopidă, praz etc, singure sau combinate între ele, bine scurse de apă, se trec prin mașina de tocat împreună cu franzela muiată o clipă în apă rece și bine stoarsă și cu ceapa tocată și călită, un minut, cu două linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă făina, oul, mărarul sau pătrunjelul tocat, un vîrf de cuțit de piper și o jumătate de linguriță de sare și se amestecă bine.

Pe masă sau pe o foaie de nailon se pun 2 linguri de făină sau pesmet; se ia cîte o linguriță cu vîrf din compoziție, se trece prin făină sau pesmet, i se dă formă rotundă, presîndu-se apoi ca să aibă grosimea de 2 cm. Se pregătesc 10—12 bucăți, la început, pentru o tigaie și se așază pe masă. Tigaia se înfierbîntă fără grăsime 3—4 minute, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi se pun 2—3 linguri de untdelemn și se așază imediat chiftelele, unele lîngă altele, neînghesuite. Se rumenesc pe ambele părți. Pe măsură ce unele sînt prăjite, se pun altele în loc, ca să nu se ardă untdelemnul.

Chiftelele se servesc fierbinți cu sos de roșii sau de mărar ca fel întîi, sau doi sau ca garnitură la fripturi.

În compoziție se pot adăuga 100 g brînză telemea rasă care și sărează; chiftelele se pregătesc la fel și se servesc simple, fierbinți sau cu smîntînă deasupra, tot ca fel întîi.

Găluşte din legume fierte

250 g legume fierte, 100 g franzelă, 30 g făină, un ou, 100 g brînză telemea sau caşcaval ras, 50 g unt, 200 ml smîntînă, sare, piper, mărar, pătrunjel.

Legumele fierte se scurg bine de apă într-un tifon, presîndu-se puţin cu mîna, apoi se trec prin maşina de tocat sau aparatul de presat, împreună cu franzela muiată o clipă în apă şi bine stoarsă. La tocătură se adaugă oul întreg, făina, brînza rasă, un vîrf de cuţit de piper (facultativ), mărar sau pătrunjel tocat şi se amestecă bine. Pe o foaie de nailon se pun 2 linguri de făină; se ia din compoziţie cîte o linguriţă cu vîrf, se trece bine prin făină şi se modelează în formă de bilă; se formează o gropiţă (cu degetul) pînă la jumătatea bilei, ca să se pătrundă mai repede la fiert. Se pregătesc toate şi se aşază pe masă.

În timp ce se pregătesc găluştele, se pune pe foc o cratiţă de 3 l cu apă mai sus de jumătate, împreună cu o linguriţă cu vîrf de sare şi apoi se acoperă cu capacul. Cînd clocoteşte apa, se introduc găluştele pe rînd, una cîte una. După 1—2 minute, dacă nu s-au ridicat la suprafaţa apei, se trece cu spatula pe sub ele, ca să se desprindă de fundul cratiţei. Se pune apoi capacul care nu trebuie să acopere complet cratiţa ca să nu dea apa în foc (din cauza făinei care se umflă la fiert). Cînd apa începe din nou să clocotească, se face focul mic şi se lasă să fiarbă 10 minute, în clocote mici. Cu spumiera se scot pe rînd cîte 2—3 găluşte, scurse bine de apă şi se aşază într-un vas rezistent la foc (nu se deşartă în strecurătoare, deoarece sînt fragede şi se zdrobesc). Deasupra găluştelor se toarnă smîntîna şi se pun bucăţele de unt.

Se servesc ca fel întîi, imediat fierbinţi sau se înfierbîntă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Butoiaşe din morcovi cu legume fierte

Morcovi mai groşi, cu diametrul de 5—6 cm, se fierb întregi în supă de carne sau numai în apă simplă, fără să se moaie prea mult. Cînd sînt reci, se taie pe grosime, cu cuţitul riglat (ondulat), în bucăţi de 5 cm lungime. Tot cu cuţitul riglat se taie puţin din morcov pe toată suprafaţa exterioară, ca să se obţină dîre superficiale verticale sau oblice, trecînd cu cuţitul în spirală şi rotunjind puţin bucata la marginea de jos (ca la butoi). Se scoate, apoi, mijlocul cu rondeaua sau cu linguriţa, ca să rămînă marginea şi baza de cca 1 cm grosime. În jurul fiecărui butoiaş se lipesc cu unt două cercuri din coajă subţire de roşie sau de gogoşari roşii.

Butoiaşele se umplu cu salată boeuf sau rusească, cu salată de vinete, ciuperci cu maioneză, limbă tăiată în cubuleţe cu maioneză etc. Se servesc ca fel întîi.

De asemenea, se pot umple cu diferite soteuri din legume fierte şi se servesc ca garnitură la fripturi, în ocazii deosebite.

Cartofi umpluți cu diferite compoziții

I. *2 cartofi mari (cca 1/2 kg) lungi și groși, 150 g brînză de vaci, 30 g franzelă fără coajă (o felie de 2 cm grosime), un ou, 30 g unt, sare.*

Sosul: *30 g făină, 25 g unt, 200 ml lapte, 50 g caşcaval.*

Cartofii se fierb cu coajă, 30—40 minute, în apă clocotită puțin sărată, ca să nu se zdrobească la fiert. Cînd sînt aproape reci, se curăță de coajă și se taie în jumătăți pe lungime. Se scobește miezul cu linguriţa, ținînd jumătatea de cartof în palmă, ca să nu se rupă marginea care trebuie să rămînă de 1 cm grosime. Franzela mărunțită se freacă cu furculița împreună cu brînza de vaci, oul întreg, untul moale și cu un vîrf de cuțit de sare fină. Jumătățile de cartofi se umplu cu această compoziție, netezindu-se umplutura cu cuțitul (să fie puțin bombată la mijloc) și se așază toate în cratiță potrivit de mare, unsă cu unt sau untdelemn. Se prepară sosul alb (v. „Sos alb sau bechamel"), se potrivește de sare și se deșartă peste cartofii umpluți (să nu depășească umplutura), presărînd caşcavalul ras deasupra.

Cratița se introduce în cuptor cu 20 minute înainte de servirea preparatului.

II. *100 g brînză de vaci, 50 g unt, 50 ml smîntînă, 1/2 lingură pesmet, sare.*

Umplutura se prepară din miezul scos din cartofi la care se adaugă brînza de vaci, jumătate din unt, smîntîna, 1/2 linguriță sare, amestecîndu-se bine. Cu această compoziție se umplu cartofii și se presară cu pesmetul și cu untul tăiat în bucățele.

Vasul se dă la cuptor cu 15 minute înainte de servirea preparatului.

III. *4 ouă, 40 g unt sau untdelemn, 50 g parmezan.*

Se prepară jumări simple din 4 ouă sau cu diferite adaosuri: slănină, cîrnați, ficat, ciuperci, parmezan etc. (v. „Jumări de ouă") și se împart în jumătățile de cartofi. Deasupra se pune miezul scos din cartofi peste care se presară parmezanul și cîteva bucățele de unt.

Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

IV. *150 g ficat, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 3 linguri untdelemn, un vîrf de cuțit piper, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit ienibahar, 30 g parmezan, pătrunjel tocat.*

Ceapa tocată mărunt se prăjește un minut, la foc mic, cu 2 linguri de untdelemn, se adaugă ficatul tăiat în felii de 1 cm grosime, piperul și ienibaharul (măcinate) și se prăjesc 10 minute (tot pe foc mic) acoperite, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa, pînă se moaie ficatul. Se mărunțește, apoi, cu furculița și se adaugă pătrunjelul și 1/2 linguriță cu sare. Compoziția se împarte în jumătățile de cartofi. Se acoperă cu miezul scos din cartofi,

se presară cu parmezan și se pun cîteva picături de untdelemn. Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc ca atare sau cu sos de roșii, de ceapă, sau cu mîncare de ciuperci, ca fel întîi.

V. *150 g creier, o ceapă (50 g), 3 linguri untdelemn (50 g), un vîrf de cuțit piper și ienibahar, 1/2 de linguriță sare, 50 g brînză telemea.*

Se procedează exact ca în rețeta precedentă, înlocuind ficatul cu creier.

VI. *100 g salam sau parizer, șuncă sau carne afumată fiartă sau orice carne friptă sau fiartă rămasă de la alte preparate, 50 ml smîntînă, un ou, 50 g brînză telemea rasă, o ceapă, 50 g unt sau untdelemn, sare, piper, pătrunjel sau mărar.*

Oricare sortiment de carne se toacă mărunt, se amestecă cu ceapa tocată și călită 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, cu oul crud, un vîrf de cuțit piper, 1/2 linguriță sare și cu mărarul sau pătrunjelul. Compoziția se împarte în jumătățile de cartofi care se acoperă cu miezul; deasupra se presară brînza rasă și cîteva picături de untdelemn. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Se servesc ca atare sau cu sosuri, ca și precedenții, ca fel întîi de mîncare.

VII. *Cartofii se pot umple și cu soteuri de legume* ca: mazăre, morcovi, conopidă, spanac, urzici (mai ales cînd acestea au rămas în cantitate mică de la alt meniu). Deasupra cartofilor se presară puțin pesmet și felioare de unt.

Se înfierbîntă la cuptor 10 minute și se servesc simpli, ca garnitură la fripturi din orice fel de carne, sau cu smîntînă deasupra, ca fel întîi.

Cartofi cu smîntînă

600—700 g cartofi, 100 ml lapte, 200 ml smîntînă, 30 g făină, 30 g unt, 50 g cașcaval sau brînză telemea rasă.

Cartofii, curățați de coajă, tăiați în cuburi mai mari (3 cm), se pun în apă clocotită (cît să-i cuprindă) puțin sărată și se fierb cca 15 minute. Cînd sînt fierți, se scurg de apă și apoi se răstoarnă într-o cratiță de 1 1/2 l care a fost unsă cu unt sau margarină. Făina se freacă cu laptele rece, adăugat cîte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe; apoi, se adaugă smîntîna, se amestecă bine și se deșartă totul peste cartofi (nu se amestecă). Deasupra se presară brînza telemea sau cașcaval ras. Dacă nu se pune telemea (care sărează) se presară deasupra cca 1/2 linguriță de sare fină. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Se servesc fierbinți, ca fel întîi.

Cartofi franţuzeşti

700—800 g cartofi, 4 ouă, 200—300 ml smîntînă, 50 g unt sau untdelemn, 30 g pesmet, sare.

Cartofii de mărime mijlocie, bine spălaţi, necurăţaţi de coajă, se fierb acoperiţi, 30 minute, în apă clocotită, cît să-i cuprindă. În apă se pune o linguriţă cu sare, ca să nu se zdrobească. Cînd intră cu uşurinţă furculiţa în ei (sînt fierţi), se scurg de apă, se curăţă de coajă şi se taie în felii de 1/2 cm grosime. Ouăle se pun în apă rece, cît să le cuprindă, împreună cu 1/2 linguriţă de sare şi se fierb 5—6 minute; apoi, se pun un minut în apă rece şi se curăţă de coajă. Într-un vas termorezistent de 1 1/2—2 l (sticlă Jena), uns bine cu unt sau margarină, sau cu untdelemn, se aşază jumătate din cantitatea de cartofi; peste cartofi se pun 2 ouă tăiate în felii rotunde, presărînd o jumătate de linguriţă sare fină. Se procedează la fel şi cu restul de cartofi, ouă şi sare. Deasupra se distribuie jumătate din cantitatea de smîntînă (bătută bine în prealabil, ca să se emulsioneze), pesmetul care a fost înfierbîntat, un minut, cu untul sau cu 3 linguri de untdelemn (sau se poate presăra pesmet neprăjit) apoi untul în bucăţele mici sau untdelemnul (picurat). Preparatul se introduce în cuptor să se înfierbînte, cu 15 minute înainte de servire. După ce s-a scos din cuptor, se toarnă restul de smîntînă deasupra. Dacă se pune toată smîntîna de la început la cuptor, aceasta se topeşte şi se transformă în grăsime.

Preparatul se serveşte ca fel întîi, sau ca fel doi de mîncare, asociat cu salată verde sau cu alte salate de cruditäţi, sau cu murături (iarna). Se poate servi şi ca garnitură la fripturi calde, de orice fel.

Dovlecei greceşti

3—4 dovlecei (cca 1 1/4 kg) cu diametrul de 3—4 cm care nu au seminţele dezvoltate, sare, 100—150 g brînză telemea, caşcaval sau brînză de burduf, 100—200 ml smîntînă, 50 g unt, 2 ouă, 30 g făină, mărar, piper, pesmet.

Dovleceii spălaţi, necurăţaţi de coajă, se pun întregi în apă clocotită, cît să-i cuprindă, cu puţină sare. Se fierb acoperiţi numai 10 minute, ca să nu se terciuiască. Dacă dovleceii sînt ceva mai mari (5—6 cm diametru), se taie în jumătăţi pe lungime şi dacă sînt prea lungi, se taie şi pe grosime şi, apoi, se fierb la fel 10 minute. După ce au fiert, dovleceii se scurg de apă în strecurătoare; cei care au fiert întregi se taie în jumătăţi, pe lungime, după care, (oricum au fiert), se aşază în strecurătoare cu seminţele în jos, ca să se scurgă mai bine şi chiar se presează puţin cu mîna. (Dovleceii, spre deosebire de alte legume fierte, reţin multă apă). Se lasă să se răcească în strecurătoare, apoi li se scoate mijlocul, ca să rămînă marginea de 1 cm grosime. Se unge cu unt sau margarină şi se tapetează cu pesmet un vas termorezistent sau o tavă smălţuită, potrivit de mare, ca să-i cuprindă pe toţi. Se aşază jumătăţile unele lîngă altele, cît mai apropiate, cu scobitura în sus. Miezul de dovlecei (se mai poate pune un dovlecel fiert în plus) se toacă bine cu cuţitul,

se pune într-un castron, se adaugă brînza telemea rasă sau caşcavalul ras, ouăle întregi, făina, smîntîna, un vîrf de cuţit piper şi neapărat *mărar* tocat. Dacă nu s-a pus brînză telemea care sărează, ci caşcaval, se adaugă 1/2 de linguriţă de sare şi se amestecă totul bine. Compoziţia este moale, curge ca o smîntînă, dar la cuptor se va închega foarte bine. Se toarnă compoziţia în jumătăţile de dovlecei, chiar dacă aceasta curge peste ele. Se presară deasupra pesmetul înfierbîntat, un minut, în unt sau untdelemn. Se dau la cuptor, la foc mijlociu, cca 30 minute, pînă se rumenesc frumos.

Cînd se scot din cuptor, se mai poate pune smîntînă deasupra, sau se servesc simpli, fierbinţi, ca fel întîi (tăiaţi în porţii).

Dovlecei umpluţi cu brînză de vaci

3—4 dovlecei, 200 g brînză de vaci, 80 g franzelă fără coajă, 2 ouă, 80 g unt, mărar, sare, 30 g pesmet.

Dovleceii se fierb şi se scurg de apă, exact ca în reţeta precedentă. Jumătăţile de dovlecei se aşază într-un vas termorezistent sau într-o tavă smălţuită, unsă bine cu margarină şi tapetată cu pesmet. Brînza de vaci se freacă bine cu dosul furculiţei, împreună cu miezul de franzelă, muiat o clipă în apă rece şi bine stors. Se adaugă miezul de dovlecei tocat, ouăle întregi, 30 g unt topit, un vîrf de linguriţă cu sare, (sau după gust) neapărat mărar tocat şi se amestecă bine. Cu această compoziţie se umplu dovleceii; se nivelează, apoi, deasupra se presară cu pesmetul înfierbîntat, un minut, în 50 g unt.

Se dau la cuptor 20—30 minute, la foc mijlociu ca să se rumenească şi se servesc fierbinţi, ca fel întîi.

Dovlecei umpluţi cu ciuperci

3—4 dovlecei, la fel ca pentru dovlecei greceşti, 50 g orez, 200 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie, 50 g unt sau untdelemn, 50 g caşcaval sau telemea, mărar, piper, sare.

Dovleceii se fierb, se scurg şi se aşază într-un vas termorezistent uns cu unt sau margarină şi tapetat cu pesmet (v. „Dovlecei greceşti"). Ceapa, tocată mărunt, se călеşte, un minut, în tot untul sau untdelemnul, fără să se rumenească. Apoi, se adaugă ciupercile, bine spălate şi tăiate în felii, se fierb la foc mic, acoperite, pînă cînd se moaie bine şi scade lichidul pe care-l lasă, adăugînd apoi cîte puţină apă, dacă este nevoie, ca să fie bine fierte. În cratiţa cu ciupercile se pune, apoi, orezul spălat şi scurs şi 1/4 l apă; se amestecă cu ciupercile, se pune sare, după gust şi un vîrf de cuţit piper (facultativ). Se fierb împreună, 20 minute, la foc mic, acoperite, sau se dau la cuptor (ca să nu se ardă), pînă scade lichidul şi orezul se înmoaie, fără să se terciuiască. Orezul cu ciupercile se amestecă uşor cu miezul de dovlecei tocat, cu mărarul şi un vîrf de linguriţă sare fină. Se umplu jumătăţile de dovlecei, se presară cu parmezan, caşcaval sau brînză telemea rasă şi se pun şi cîteva bucăţele de unt.

Se dau la cuptor, 15 minute, ca să se înfierbînte şi se servesc ca fel întîi.

Dovlecei umpluți cu diferite soteuri de legume

2—3 dovlecei, mărar, 50 g orez, 50 g parmezan, diferite soteuri de legume, 30 g pesmet, 30 g unt sau untdelemn, o linguriță cu ceapă, sare.

Dovleceii se fierb, se scurg și se așază într-un vas termorezistent, ca și pentru „Dovlecei greceşti". Ceapa tocată mărunt și orezul se călesc cu 2 linguri de untdelemn, un minut, la foc mic. Totul se stinge cu 1/4 l apă caldă sau rece, se sărează, după gust, sau se pune o linguriță cu vîrf „Vegeta", lăsînd să fiarbă 20 minute, la foc mic, acoperit, sau la cuptor, pînă scade lichidul. Se amestecă apoi cu miezul de dovlecei tocat, 2—3 linguri de soteu de morcovi, gulii, spanac, conopidă, urzici etc. (v. „Soteuri din legume fierte"), o lingură cu vîrf de brînză telemea sau caşcaval ras și mărar tocat. Se amestecă ușor, apoi se umplu jumătățile de dovlecei. Deasupra se presară puțin pesmet și cîteva bucățele de unt.

Se dau la cuptor, 15 minute, ca să se înfierbînte bine și se servesc ca fel întîi.

Dovlecei umpluți cu diverse compoziții

Dovleceii se fierb și se așază într-un vas rezistent la foc, exact ca și pentru „Dovlecei greceşti". Se pot umple cu toate compozițiile indicate la „Vinete umplute cu diverse compoziții", înlocuind miezul de vinete cu miez de dovlecei tocat; pentru aromă, se adaugă mărar tocat la toate.

Se servesc ca fel întîi.

Dovlecei cu măsline

2 dovlecei (cca 1½ kg amîndoi), 1/2 kg roșii, un ardei gras, o ceapă (100 g), 30 măsline, 5—6 linguri untdelemn, mărar, cimbru, piper, sare.

Dovleceii se curăță de coajă și semințe, se taie în fîșii de 3 cm lățime, iar acestea, la rîndul lor, în cuburi cu latura de 3 cm. Se pun într-un castron, se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă 30—40 minute, ca să-și lase apa. Ceapa se taie în felii subțiri și se călește, 2 minute, în tot untdelemnul, fără să se rumenească; apoi, se pune ardeiul tăiat în felii subțiri, se amestecă cu ceapa și se lasă la foc mic, acoperite. Între timp, se storc dovleceii în pumni și se pun peste ceapă, împreună cu măslinele nedesărate, roșiile tăiate în felii de 2 cm (dacă se poate, curățate de coajă), cimbrul și mărarul tocat și cca 100 ml apă. Se amestecă totul și vasul se introduce în cuptor, acoperit. Se lasă să fiarbă încet 20—30 minute, fără să se mai amestece, ca să nu se deformeze legumele, pînă se moaie toate și se ridică untdelemnul; se mai adăugă 2—3 linguri cu apă, dacă scade prea mult lichidul și se sărează, după gust.

Se servesc reci ca fel întîi.

Dovlecei la cuptor

12—15 dovlecei în floare, 1/2 kg roşii, un ardei gras, 100 ml untdelemn, o ceapă (80 g), 3 căţei de usturoi, mărar, sare, piper.

Dovleceii tineri de cca 3 cm grosime, necurăţaţi de coajă, se spală şi apoi se aşază într-un vas termorezistent, unii lîngă alţii, întregi sau tăiaţi în jumătăţi, pe lungime. Ardeiul tăiat în felii subţiri şi roşiile tăiate în felii mai groase se aranjează peste dovlecei. Ceapa, tocată mărunt, se călește, 2 minute, în tot untdelemnul, fără să se rumenească şi, după aceea, se aşază uniform peste dovlecei. Usturoiul, presărat cu o linguriţă cu vîrf de sare, se zdrobeşte cu dosul unei linguri şi se distribuie peste dovlecei. În vas se mai adaugă 2—3 linguri cu apă, o linguriţă cu vîrf de mărar tocat şi o ramură de cimbru. Vasul acoperit se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se lasă cca 30 minute, ca să fiarbă încet şi să se formeze sosul.

Mîncarea se serveşte rece, ca fel întîi.

Chiftele din dovlecei cruzi

2 dovlecei de mărime mijlocie (cca 1 kg amîndoi), un ou, 30 g făină, un vîrf de cuţit piper, o linguriţă cu vîrf mărar tocat, untdelemn, 50 g brînză.

Dovleceii se curăţă subţire de coajă, se taie în jumătăţi, pe lungime, li se scot seminţele cu o lingură, se rad prin răzătoarea cu găuri mari şi se sărează (1/2 de linguriţă sare), lăsîndu-se 30 minute, ca să se scurgă apa; apoi, se storc în pumni. Dacă s-a pus mai multă sare, se limpezesc cu puţină apă şi apoi se storc bine. Dovleceii storşi se pun într-o oliţă, se adaugă oul întreg, făina, piperul, mărarul (neapărat), brînza rasă şi se amestecă totul bine. Tigaia se înfierbîntă 3—4 minute, fără grăsime, apoi se pune untdelemn, cît să-i acopere suprafaţa (un strat de 2—3 mm). Se ia imediat cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie şi se aşază în tigaie sub formă de chiftea (nu mai groasă de $1^1/_2$ cm). Se pun atîtea chiftele, cîte încap unele lîngă altele, fără să se înghesuie. Se prăjesc la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), cca 3—4 minute, pe fiecare parte, pînă se rumenesc, întorcîndu-se cu lama cuţitului. Pe măsură ce unele se scot din tigaie, se pun altele, completînd untdelemnul, cînd este necesar.

Se servesc fierbinţi sau reîncălzite la cuptor (sau pe un vas cu apă fierbinte, acoperite) simple sau cu smîntînă deasupra, sau cu sosuri de roşii, de mărar, de ceapă, ca fel întîi sau fel doi.

Dovlecei cu brînză şi orez

3—4 dovlecei lungi şi subţiri (nu mai groşi de 3 cm diametru), 100 g orez, o linguriţă cu ceapă, 100 g brînză telemea sau caşcaval ras, 200 ml smîntînă, untdelemn, făină, mărar tocat, sare.

Dovleceii spălaţi, ştersi şi necurăţaţi, se taie în felii de 1 cm grosime. Se trec prin făină, nesăraţi (sarea îi înmoaie). Tigaia se înfierbîntă 3—4 minute,

goală, la foc mijlociu, apoi se pune untdelemn cît să-i acopere suprafaţa (2—3 mm) şi în ea se aşază repede feliile de dovlecei, unele lîngă altele (cîte încap odată). Se prăjesc cîte 2—3 minute pe fiecare parte, pînă se înmoaie (fără să se deformeze) şi apoi se păstrează pe un vas cu apă fierbinte. Orezul, curăţat de impurităţi, spălat în sită de sîrmă şi bine scurs, se pune, într-o cratiţă de 1 l, împreună cu ceapa tocată şi cu 2 linguri de untdelemn; se amestecă un minut, la foc mic, fără să se rumenească şi totul se stinge cu 1/2 l apă în care se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta", sau cu 1/2 l supă de zarzavat. În lipsa acestora, lichidul se sărează, se adaugă pătrunjel sau mărar tocat şi, facultativ, un vîrf de cuţit de piper. Se fierbe la foc mic, acoperit, sau se dă la cuptor, cca 20 minute, pînă se moaie orezul şi scade lichidul. După ce orezul s-a răcit puţin, se amestecă cu brînza rasă. Într-un vas termorezistent (cu care se va servi la masă) uns cu unt sau margarină, se aşază jumătate din feliile de dovlecei; peste ele se distribuie jumătate din cantitatea de smîntînă, abundent presărată cu mărar, apoi jumătate din cantitatea de orez; se procedează la fel cu feliile de dovlecei, cu smîntîna, mărarul şi cu orezul care au mai rămas. Deasupra se presară puţin pesmet şi cîteva bucăţele de unt. Preparatul se înfierbîntă la cuptor 15 minute şi se serveşte ca fel întîi, sau ca fel doi.

Vinete cu măsline

2 vinete de cca 1/4 kg fiecare, o ceapă (80 g), 30 măsline, o foaie de dafin, 2 ardei graşi, 1/2 kg roşii, 60 ml untdelemn, piper, pătrunjel, sare.

Se pregătesc exact ca şi „Mîncarea de vinete", doar că odată cu vinetele se adaugă măslinele nedesărate, foaia de dafin şi un vîrf de cuţit de piper. În rest, se procedează la fel cu celelalte ingrediente, excluzînd usturoiul. Se dau la cuptor 30 minute, acoperite, fără să se mai amestece, ca să-şi menţină forma. Sare nu se pune decît la urmă, deoarece şi măslinele sînt sărate. Mîncarea se serveşte rece ca fel întîi, presărată cu pătrunjel tocat.

Salată de vinete

2 vinete (500—600 g amîndouă), 50 ml untdelemn, lămîie, sare, roşii.

Vinetele se aleg să aibă culoarea închisă, aproape neagră, să fie lucioase şi pufoase la pipăit (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Calitatea salatei va depinde de felul cum vinetele întrunesc aceste condiţii, precum şi de modul lor de coacere. Vinetele se coc numai pe flacără la soba de gaz sau aragaz, sau pe jăratic la soba cu lemne, sau la temperatura cea mai mare la soba electrică, pentru ca să se ardă repede coaja pînă la carbonizare şi să se pătrundă repede miezul (dacă se coc pe plită, sau la cuptor, unde temperatura nu este atît de ridicată, se fierb în zeama lor, miezul se închide la culoare şi nu se va mai albi). Se aşază 2—3 vinete direct pe flacără sau pe cărbuni aprinşi (după ce au ars lemnele). La maşina de gătit cu gaz, se deschide uşa sobei, pentru ca flacăra să fie ridicată mai bine peste vinete de către curentul de aer. Vinetele

se ţin pe o parte, pînă cînd se arde complet coaja neagră, apoi se întorc pe altă parte şi, astfel, de jur împrejur şi la vîrf. Cînd sînt gata, sînt moi peste tot, (se prind între degete). Pentru copt se poate utiliza un grătar din sîrmă groasă îndoită în W, suficient de mare, ca să încapă pe el 2—3 vinete. Grătarul se aşază deasupra flăcării şi vinetele peste el, pentru a se manipula mai uşor.

Pe măsură ce se coc, se pun pe o hîrtie, sau pe o tavă şi, cu ajutorul unui cuţit inoxidabil, se desprinde coaja arsă de deasupra, fără a înlătura partea rumenită de sub coajă, care dă gustul de copt. Din acest motiv, vinetele nu se curăţă cu apă. Vînăta se întoarce, apoi, cu jumătatea curăţată, pe o planşetă curată şi se curăţă la fel şi partea cealaltă. Se gustă fiecare vînătă, imediat după ce se desface puţin coaja şi, dacă este amară sau iute, se înlătură înainte de a se curăţa; dacă se toacă împreună cu cele bune, va strica gustul întregii salate. Vinetele curăţate se pun pe o planşetă din lemn sau melamină, desfăcute în cîte 2—3 fîşii la vîrf; planşeta se aşază înclinată, cu latura de jos sprijinită pe o farfurie în care se va scurge zeama amară. Zeama se va scurge mai bine, dacă vinetele se curăţă imediat, după ce s-au luat de pe foc, cît sînt încă fierbinţi. (Dacă nu se pot curăţa imediat toate, li se rupe coaja de-a lungul lor, ca să iasă vaporii, altfel aceştia se condensează sub coajă, iar lichidul format se colorează de la coajă şi înnegreşte miezul). Vinetele curăţate se aşază unele peste altele, desfăcîndu-se la vîrf în fîşii, pe măsură ce se coc (oricît de multe ar fi, numai să nu se răstoarne) şi se lasă aşa cel puţin 2 ore să se scurgă bine zeama din ele, fără riscul de a se înnegri. Se închid la culoare, numai dacă nu se coc corespunzător. Gustul amar şi iute apare la vinetele provenite din recoltele pe timp secetos sau pe frig, toamna mai tîrziu; acestea au coaja decolorată şi fără luciu.

După ce s-au scurs, vinetele se toacă cu un cuţit din plastic sau, preferabil, din lemn (fiind mai greu, le toacă mai bine şi mai repede), sau se trec prin aparatul de presat, ca să reţină seminţele. Vinetele tocate se pun într-un castron, împreună cu o linguriţă zeamă de lămîie (10 ml) care le albeşte sau, în absenţă, cîteva picături de oţet; se bat bine cu furculiţa, adăugînd treptat untdelemnul. După ce s-a pus tot untdelemnul, se sărează după gust (Se întrebuinţează numai sare fină, să nu se topească ulterior şi să săreze prea tare).

Dacă se pune prea mult untdelemn, salata se taie (se separă untdelemnul). Se poate repara, dacă se adaugă o vînătă tocată care va absorbi surplusul de untdelemn. Cine doreşte adaugă şi puţină ceapă, rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici. Se aşază, apoi, în salatieră cu felii de roşii şi ardei gras împrejur. Deasupra, nu se ornează cu roşii decît în momentul servirii, ca acestea să nu lase zeamă. Se poate orna cu măsline tăiate în formă de stea şi cu gogoşari.

Salată de vinete cu maioneză

2 vinete (circa 500—600 g), un gălbenuş, 100 ml untdelemn, o linguriţă cu zeamă de lămîie (10 ml), 1/2 linguriţă sare, o linguriţă ceapă rasă fin.

Din gălbenuş, zeamă de lămîie, untdelemn şi sare se prepară maioneza (v. „Maioneza") care se amestecă cu vinetele coapte, scurse de zeamă şi to-

cate, cum s-a arătat în rețeta precedentă; apoi, se adaugă ceapa (facultativ) și se sărează după gust.

Roșii umplute cu salată de vinete

Se aleg roșii mici, de aceeași mărime, se spală, li se taie cîte un căpăcel în partea dinspre codiță, li se scoate miezul cu linguriţa și se umplu cu salată de vinete simplă sau cu maioneză. Se ornează cu maioneză și ardei.

Vinete cu sos alb

2 vinete (1/2 kg), făină, un ou, untdelemn, sare.

Sosul: *30 g făină, 50 g unt, 250 ml lapte, 100 g brînză telemea rasă.*

Vinetele spălate, necurățate de coajă, se taie în felii rotunde de 1 cm grosime și se pun într-un castron; se presară cu o linguriță rasă de sare, se amestecă și se lasă 30 minute. Se spală, apoi, în 2 ape reci și se storc bine în pumni, avînd grijă să nu se strivească. Pe o foaie de nailon, se pune o lingură cu vîrf de făină, se trec bine vinetele prin făină și apoi se așază pe o foaie de nailon. Tigaia goală se înfierbîntă, 3—4 minute, pe foc mijlociu (nu direct pe flacără) și, apoi, se pune untdelemn cît să acopere fundul tigăii (2—3 mm). Imediat se ia cu furculița cîte o felie de vînătă, se trece prin ou bătut (dinainte pregătit) și apoi prin făină, pe ambele părți și se așază direct în tigaie. Feliile se pun unele lîngă altele, fără să se înghesuie și se rumenesc pe ambele părți. Pe măsură ce unele sînt prăjite, se completează imediat cu altele.

Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau bechamel"). Cînd sosul este gata, se ia de pe foc, se acrește cu o linguriță cu zeamă de lămîie, sau după gust. Sare nu se pune, dacă se întrebuințează brînză telemea.

Într-un vas termorezistent de cca 2 l, se așază feliile de vinete suprapuse, neînghesuite. Se presară jumătate din cantitatea de brînză telemea rasă, se deșartă sosul uniform peste toate și, deasupra, se presară restul de brînză telemea.

Se înfierbîntă la cuptor 10 minute și se servesc ca fel întîi. Vinetele prăjite, simple, calde, se pot servi ca garnitură la fripturi.

Vinete cu smîntînă

1/2 kg vinete (2 bucăți), 250 ml smîntînă, 25 g făină, 100 g brînză telemea, 50 g unt.

Vinetele tăiate, sărate și spălate ca în rețeta precedentă, se opăresc în apă clocotită, 15 minute, ca să se moaie, fără să se terciuiască. Se pun în strecurătoare și se lasă să se scurgă bine, presîndu-se puțin cu mîna și, apoi, se așază într-un vas termorezistent, uns bine cu unt sau cu altă grăsime. Feliile se așază neînghesuite, ca sosul să poată intra puțin și printre ele, apoi se

presară cu jumătate din cantitatea de brînză telemea rasă. Făina se freacă cu smîntîna, adăugată treptat, ca să nu se formeze cocoloaşe şi se deşartă peste vinete. Restul de brînză se presară peste smîntînă şi se adaugă bucăţele de unt. Vasul se introduce în cuptor şi se lasă 15 minute, ca să se lege sosul.

Se servesc ca fel întîi.

Chiftele din vinete coapte

2 vinete (500—600 g), 80 g franzelă, 25 g făină, 2—3 căţei de usturoi, o ceapă mică, o linguriţă cu vîrf mărar tocat, piper, untdelemn, 100 g brînză telemea sau caşcaval ras, un ou.

Vinetele coapte (v. „Salata de vinete"), scurse de zeamă, se toacă împreună cu franzela, înmuiată o clipă în apă rece şi stoarsă bine imediat. La tocătură se adaugă ceapa rasă fin sau tocată mărunt, călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn, oul, usturoiul tocat, făina, 1/2 linguriţă de sare, mărarul, un vîrf de cuţit de piper şi se amestecă bine toate. Pe o foaie de nailon se pune o linguriţă cu vîrf de făină; se ia cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie, se trece bine prin făină şi i se dă formă rotundă şi turtită de chiftea. Se pregătesc 10—12 bucăţi pentru o tigaie. Tigaia se înfierbîntă fără grăsime, ca şi la „Vinete cu sos alb", se pune untdelemn şi se rumenesc chiftelele pe ambele părţi, la foc mijlociu. Pe măsură ce unele sînt prăjite, se înlocuiesc cu altele.

Se servesc fierbinţi, presărate cu brînză telemea sau caşcaval ras, sau cu sos de roşii, ca fel întîi, sau ca fel doi.

Vinete umplute cu diverse compoziţii

I. *3 vinete (cca 1/4 kg fiecare), 50 ml untdelemn, o ceapă (50 g), 2 căţei de usturoi, o lingură suc de roşii, 50 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, 3 ouă, 100 g brînză telemea, sare.*

Vinetele se taie în jumătăţi, pe lungime, se presară peste miez o linguriţă cu sare, se lasă 30 minute şi apoi se spală bine cu apă rece. Se fierb 5 minute în apă clocotită, se scurg bine în strecurătoare (aşezate cu tăietura în jos), presîndu-le puţin cu mîna. Se scoate miezul cu lingura, lăsînd o margine de 1 cm grosime. Ceapa, tocată mărunt, se căleşte cu 3 linguri de untdelemn, 2 minute; se adaugă miezul scos din vinete şi se lasă 10 minute la foc mic, să se moaie, amestecînd din cînd în cînd. Apă nu se pune. Se prepară sosul alb din unt, făină şi lapte (v. „Sos alb sau bechamel"). Cînd este gata, se ia de pe foc, se adaugă miezul de vinete cu ceapa, 1—2 linguri cu suc de roşii sau o linguriţă cu pastă de roşii, un vîrf de cuţit de piper şi usturoiul (facultativ). Cînd sosul este aproape rece, se pun gălbenuşurile, brînza telemea nedesărată şi mărarul tocat, amestecîndu-se bine. Jumătăţile de vinete se aşază unele lîngă altele, cît mai apropiate, cu scobitura în sus, într-o tavă mică smălţuită, sau într-un vas termorezistent, uns bine cu margarină sau untdelemn şi tape-

tat cu pesmet. Se bat albuşurile spumă tare, se adaugă în compoziţie şi se amestecă uşor cu telul sau cu furculiţa prin răsturnare, ca să nu se piardă aerul din albuş. Se împarte umplutura în fiecare jumătate de vînătă (chiar dacă trece peste toate vinetele şi le uneşte). Vasul se introduce în cuptorul bine încins şi se lasă cca 30 minute, pînă se rumeneşte deasupra preparatul.

Vinetele se servesc fierbinţi ca fel întîi, tăiate în porţii.

II. *3 vinete, 80 g franzelă, o ceapă (50 g), 100 g brînză telemea, 3 ouă, 30 g caşcaval ras, mărar, untdelemn.*

Vinetele se pregătesc pentru umplut ca şi în reţeta precedentă şi se aşază într-un vas termorezistent, uns cu margarină sau cu altă grăsime şi tapetat cu pesmet. Ceapa tocată se căleşte, 2 minute, cu 3 linguri de untdelemn, se adaugă miezul de vinete şi se lasă să se moaie, acoperite, 10 minute, la foc mic. Franzela, muiată o clipă în apă rece, se stoarce bine, se mărunţeşte cu furculiţa şi se amestecă bine cu ceapa şi miezul de vinete rece, brînza telemea nedesărată şi rasă, gălbenuşurile şi mărarul tocat. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă la această compoziţie, amestecîndu-se uşor cu furculiţa prin răsturnare. Se umplu, apoi, jumătăţile de vinete, presărînd caşcavalul deasupra.

Se dau la cuptor să se rumenească 20 minute şi se servesc fierbinţi ca fel întîi.

III. *3 vinete, 100 g orez, 100 g brînză telemea, o ceapă (50 g), un ou, 50 ml suc de roşii, untdelemn, mărar sau pătrunjel.*

Ceapa tocată mărunt se căleşte, 1 minut, cu 3 linguri de untdelemn şi se adaugă miezul de vinete ca în reţeta precedentă. Orezul se fierbe în 1/2 l apă clocotită (fără sare, dacă se pregătesc vinetele cu brînză telemea), se amestecă ca să nu se lipească de vas şi se lasă la foc mic, cca 20 minute, pînă scade apa şi bobul se înmoaie. Cînd orezul s-a răcit, se adaugă vinetele reci, brînza telemea rasă, oul crud, sucul de roşii şi mărarul sau pătrunjelul. Se amestecă uşor, ca să nu se terciuiască orezul şi, cu această compoziţie, se umplu vinetele aşezate într-un vas termorezistent ca la punctul I. Se pun bucăţele de unt deasupra şi se dau la cuptor să se rumenească 20 minute.

Se servesc simple sau cu sos de roşii sau de mărar, ca fel întîi sau fel doi.

IV. *3 vinete, 250 g brînză de vaci, 100 g franzelă, 100 ml smîntînă, un ou, mărar, sare.*

Vinetele se pregătesc şi se aşază într-un vas termorezistent, ca la punctul I. Brînza de vaci şi franzela, muiată o clipă în apă rece şi bine stoarsă, se mărunţesc bine cu furculiţa, se adaugă miezul de vinete călit în untdelemn fără ceapă, smîntîna, oul crud, mărarul tocat şi 1/2 linguriţă de sare, sau după gust. Se umplu vinetele şi se dau la cuptor 20 minute. Se servesc fierbinţi, ca fel întîi.

Vinete la cuptor

3—4 vinete (cca 1 kg), 5—6 ardei graşi (1/2 kg), 500—600 g roşii, o ceapă (50 g), 5—6 căţei de usturoi, 100 ml untdelemn, mărar sau pătrunjel, sare.

Vinetele se coc ca pentru salata de vinete (v. „Salată de vinete"), se curăţă, se scurg de zeamă, dar nu se toacă. Ardeii se coc ca pentru „Salata de ardei copţi". Intr-un vas termorezistent de cca 1 1/2 l se aşază jumătate din cantitatea de vinete desfăcute în fîşii, apoi jumătate din cantitatea de ardei copţi, tăiaţi în felii subţiri (după ce au fost curăţaţi fără apă), un rînd de roşii tăiate în felii (dacă se poate, curăţate de coajă), presărate bine cu mărar tocat sau cu pătrunjel. Se continuă la fel cu restul de vinete, ardei, mărar. Ceapa, tocată mărunt, se căleşte în tot untdelemnul, 2—3 minute, la foc mic, pînă devine lucioasă, fără să se rumenească. După ce s-a luat de pe foc, se adaugă usturoiul tocat mărunt, se amestecă de 2—3 ori şi se deşartă uniform peste toate. Se presară o linguriţă rasă cu sare fină şi se dă vasul la cuptor 15—20 minute, ca să se moaie şi roşiile şi să se formeze sosul.

Se servesc reci, ca fel întîi.

Vinete împănate

4 vinete (1 kg), 100 g morcovi, 100 g ţelină, o ceapă de mărime mijlocie, un ardei, 300—400 ml suc de roşii, 5 căţei de usturoi, o foaie de dafin, untdelemn, sare.

Se aleg vinete de cca 1/4 kg fiecare, bine coapte, se spală, li se taie cozile şi se curăţă coaja din distanţă în distanţă ca, în final, să rezulte 4 dungi albe şi 4 dungi negre. Apoi, se despică în sferturi prin dungile negre, lăsîndu-se prinse la vîrf şi la coadă numai 2—3 cm. Prin tăieturile făcute, se sărează miezul (o linguriţă cu sare) şi se lasă 30 minute; sarea, topindu-se, va absorbi zeama amară din vinete. Dacă se pune sare mai multă şi se lasă să stea mai mult timp, vinetele se vor întări şi vor fierbe foarte greu. Se limpezesc bine în apă rece, se fierb numai 5 minute în apă clocotită şi se scurg în strecurătoare. În acest timp, zarzavatul şi ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 3 linguri untdelemn (50 ml). Se adaugă, apoi, ardeiul tăiat în felii subţiri şi 4—5 linguri cu apă şi se lasă să fiarbă, înăbuşit, la foc mic, pînă se moaie bine zarzavatul, amestecînd din cînd în cînd şi adăugînd cîte o lingură cu apă, dacă lichidul a scăzut. Se pun 1/2 linguriţă de sare, un vîrf de cuţit de piper şi pătrunjel tocat. Vinetele, bine scurse de apă, stoarse puţin cu mîna, se aşază pe o farfurie. Cu o linguriţă se face loc printre tăieturile făcute anterior şi se introduce zarzavatul călit, pe cît se poate în interiorul vinetelor. Într-o cratiţă de mărime potrivită, se pun 5—6 linguri cu untdelemn şi se călesc vinetele, aşezate unele lîngă altele; se întorc cu grijă pe toate părţile, ca să nu iasă umplutura. Se toarnă, apoi, sucul de roşii peste vinete, completînd cu cca 400 ml apă, se presară o linguriţă rasă de sare, o linguriţă de zahăr, usturoiul tocat şi foaia de dafin. Se introduce cratiţa în

cuptor şi se lasă la foc mijlociu, 30 minute, pînă se fierb bine toate; vinetele se întorc în sos după 15 minute.

Se servesc reci ca fel întîi, aşezate pe platou şi presărate cu pătrunjel tocat.

Ciuperci cu mărar

1/2 kg ciuperci albe sau mînătărci, 100 ml untdelemn, o linguriţă cu vîrf de mărar tocat, o ceapă (100 g), 1/4 l suc de roşii, piper, sare.

Ceapa, tocată mărunt, se căleşte în tot untdelemnul, 4—5 minute, cu 1/2 linguriţă de sare, la foc mic, pînă scade apa ce o lasă şi devine lucioasă. Se adaugă apoi ciupercile, sucul de roşii şi un vîrf de cuţit cu piper (ciupercile vor lăsa şi ele apă). Se lasă să fiarbă, acoperite, 30—40 minute, la foc mic, sau se dau la cuptor, la foc mijlociu, să fiarbă încet, tot acoperite, adăugînd cîte puţină apă, pînă se moaie. Cînd ciupercile sînt fierte, sosul este bine scăzut (numai cît să le cuprindă), iar untdelemnul iese deasupra. Se adaugă mărarul şi se sărează după gust. Facultativ, se pot adăuga cîteva picături de zeamă de lămîie.

Se servesc reci ca fel întîi.

Mînătărci cu roşii

1 kg mînătărci (curăţate, vor rămîne 400—500 g), 2—3 ardei graşi, 500 g roşii, 1/2 linguriţă sare, o foaie de dafin, 4—5 linguri untdelemn, o ceapă (100 g), mărar şi pătrunjel.

Mînătărcile se curăţă (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), apoi se taie în felii (atît pălăria cît şi piciorul), se spală şi se storc puţin în pumni. Ceapa, tăiată în felii subţiri se căleşte în tot untdelemnul cu 1/2 linguriţă de sare, pînă devine lucioasă (scade apa ce o lasă). După aceea, se adaugă ciupercile, ardeii tăiaţi în felii subţiri, roşiile în felii de 2 cm, un vîrf de cuţit piper, mărarul tocat şi 1/2 linguriţă de sare. Se amestecă toate şi se dau la cuptor 30 minute, la foc mijlociu, să fiarbă încet, fără să se mai amestece, pînă se moaie şi se formează sosul (care nu trebuie să fie în cantitate mare). Cînd ciupercile sînt fierte, se gustă sosul dacă este suficient de sărat, se deşartă pe farfuria de servit şi se presară cu mărar şi pătrunjel tocat.

Se servesc reci, ca fel întîi.

Roşii umplute cu ciuperci

8—10 roşii de mărime mijlocie (cca 1 kg), 1/2 kg ciuperci, o ceapă (50 g), 50 g orez, 150 ml smîntînă, untdelemn, piper, sare, pătrunjel.

Se aleg roşii rotunde şi de aceeaşi mărime; se spală, li se taie cîte un căpăcel (în partea codiţei) care se lasă prins într-o parte şi apoi li se scoate

miezul cu linguriţa. Ciupercile, bine spălate, se taie în felii. Ceapa tocată se călește, 1 minut, cu 3 linguri de untdelemn, la foc mic, se adaugă ciupercile, o linguriță rasă de sare și un vîrf de cuțit cu piper. Se fierb la foc mic, acoperite, pînă cînd scade apa pe care o lasă și se moaie, adăugînd cîte puțină apă, dacă este necesar. Ciupercile conțin multă celuloză și, din acest motiv, nu-și pierd forma, chiar dacă fierb mai mult). Cînd sînt fierte și apa scăzută, se adaugă orezul (spălat și scurs), 250 ml apă, o linguriță cu vîrf de pătrunjel sau mărar tocat și o linguriță de „Vegeta". Se lasă să fiarbă în continuare, acoperite, la foc mic, sau se dau la cuptor, pînă cînd se moaie orezul și scade apa (cca 20 minute). Cu această compoziție se umplu roșiile, modelînd din umplutură un vîrf rotunjit, care să depășească înălțimea roșiilor cu cca 3 cm; se lasă căpăcelul să acopere umplutura numai pe jumătate. Se așază roșiile într-o cratiță de mărime potrivită, unsă bine cu 2—3 linguri de untdelemn; miezul scos din roșii se pune de jur împrejurul lor. Peste miezul de roșii se adaugă cca 100 ml apă, 1/2 linguriță de sare, o linguriță rasă de zahăr. Se dau la cuptor, la foc mijlociu, cu 20 minute înainte de servire, ca să se moaie puțin roșiile și să se formeze sosul.

Se servesc fierbinți, ca fel întîi, cu puțin sos și cu smîntînă și pătrunjel tocat, deasupra.

Ciuperci umplute

I. *10—12 ciuperci cu pălăria mare, o ceapă de mărime mijlocie (50 g), 50 g parmezan sau caşcaval ras, cca 100 ml untdelemn, sare, piper, mărar sau pătrunjel.*

Se aleg ciuperci cu pălăria mare (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Se spală sub jet de apă, la robinet, fiecare ciupercă separat, ținîndu-se în mînă cu lamelele în sus, ca apa să între printre lamele și să îndepărteze nisipul. Se taie codițele ciupercilor, iar pălăriile se așază cu lamelele în jos, pe un șervet din tifon (împăturit în patru), care va absorbi apa. Ceapa, tocată mărunt, se călește 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, se adaugă cozile de ciuperci tocate cît mai mărunt, 1/2 linguriță cu sare și un vîrf de cuțit cu piper. Se lasă să fiarbă la foc mic, pînă scade apa lor proprie; dacă nu s-au fiert bine, se mai adaugă cîte puțină apă pînă se moaie (cozile ciupercilor conțin mai multă celuloză decît pălăriile). Cînd sînt fierte și apa complet scăzută, se presară bine cu pătrunjel sau mărar tocat, sau din ambele.

Pălăriile ciupercilor se așază unele lîngă altele, cu lamelele în sus, într-o cratiță sau tavă smălțuită, unsă bine cu 3—4 linguri de untdelemn. Se repartizează umplutura în fiecare pălărie (se întinde cu cuțitul), se presară cu caşcaval și se dau la cuptor, la foc mijlociu, cca 30 minute, să se frigă încet, pînă scade apa ce o lasă.

Se servesc reci, ca aperitiv, stropite cu zeamă de lămîie și presărate cu mărar.

II. Pălăriile ciupercilor, spălate și bine scurse pe un șervet din tifon, se sărează și se piperează puțin, se trec prin făină și se prăjesc pe ambele părți

în untdelemn, pus într-un strat de 1/2 cm în tigaia înfierbîntată în prealabil. Pălăriile se așază apoi într-o cratiță sau tavă smălțuită, neunsă, una lîngă alta, cît mai apropiate; se repartizează cozile (pregătite ca mai sus) în fiecare, se presară cu parmezan sau caşcaval ras şi se dau la cuptor 10 minute să se înfierbînte.

Se servesc imediat, ca fel întîi.

III. *Ciupercile ca în rețetele precedente, 100 g creier, 50 g caşcaval sau brînză telemea, 100—150 ml smîntînă, mărar sau pătrunjel tocat, sare*

Pălăriile şi cozile ciupercilor se pregătesc ca în rețeta I. Creierul de porc sau vițel se fierbe 10 minute (v. „Creier rasol") sau se sărează şi se piperează puțin, se trece uşor prin făină şi se prăjeşte 10 minute în untdelemn (v. „Creier prăjit"). Creierul, fiert sau prăjit, se fărîmițează cu furculița şi se amestecă cu cozile de ciuperci prăjite şi cu mărarul sau pătrunjelul. Ciupercile prăjite se așază într-o cratiță sau tavă smălțuită, repartizîndu-se tocătura uniform peste ele, iar deasupra se presară caşcaval sau brînză telemea rasă; apoi se dau 10 minute la cuptor şi se servesc simple sau cu o linguriță de smîntînă deasupra fiecăreia, ca fel întîi.

Ciuperci în cocă de clătite

12—15 ciuperci cu pălăria mare, 100 g făină, 200 ml lapte, un ou, 30 ml untdelemn, 15 ml rom, sare, piper, untdelemn pentru prăjit.

Pălăriile ciupercilor (fără codițe), bine spălate şi aşezate pe şervet din tifon, se presează puțin cu palma, ca să se scurgă mai bine apa, apoi se sărează şi piperează puțin. Într-un castron de 1 l, se pun oul, 50 ml lapte, untdelemnul, romul, 1/2 linguriță de sare şi se amestecă bine; se adaugă făina şi se freacă cu dosul lingurii pînă dispar toate cocoloaşele. Compoziția se diluează cu restul de lapte, adăugat cîte puțin la început. Se înfierbîntă tigaia goală, 3—4 minute, la foc mijlociu, după care se pune untdelemn cît s-o acopere (2—3 mm). Imediat, se ia cu furculița cîte o ciupercă, se trece repede prin compoziția de clătite, însă cu grijă să nu se rupă şi apoi se aşază în tigaie, una lîngă alta, neînghesuite.

Se rumenesc cîteva minute pe ambele părți şi se servesc fierbinți ca fel întîi, simple, sau presărate cu puțin caşcaval sau telemea rasă. Se pot reîncălzi la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Ciuperci pane

Ciupercile pregătite ca în rețeta precedentă, se sărează şi se piperează puțin, se trec uşor prin făină (să nu se încarce prea mult), apoi prin ou bătut şi prin pesmet. Se aşază toate ingredientele aproape, ca să se poată trece uşor de la unul la altul, ajutîndu-ne de furculiță (să nu se rupă ciupercile). Se pră-

jesc la fel ca şi precedentele, pînă se rumenesc pe ambele părţi. Se servesc calde sau reîncălzite ca fel întîi, sau cu sos de roşii sau de mărar, ca fel doi.

Ciupercile pregătite pane sau în cocă de clătite se pot păstra la congelator, în pungă de nailon, timp îndelungat; la nevoie, se reîncălzesc la cuptor. Ciupercile crude, nepregătite, nu se pot păstra îngheţate, deoarece îşi schimbă structura şi gustul şi se înmoaie.

Ciuperci la grătar

Ciupercile (champignons, vinete, mînătărci etc.) mari şi bine spălate se scurg de apă, presate puţin pe un şervet din tifon, îndoit în patru. Se trec puţin prin untdelemn, pus într-o farfurie şi apoi se aşază direct pe grătarul încins. Se rumenesc pe o parte 3—4 minute, apoi se întorc cu furculiţa pe partea cealaltă. Sau după ce au fost trecute prin untdelemn, se aşază pe grătar dublu cu care se întorc prin răsturnarea acestuia.

Se servesc imediat fierbinţi, deasupra cu bucăţele de unt, presărate cu pătrunjel sau mărar tocat şi puţină sare şi stropite cu zeamă de lămîie. Se pot stropi şi cu mujdei de usturoi, cît sînt fierbinţi, şi, după ce s-au răcit, se servesc ca fel întîi.

Ciuperci fripte

Ciupercile spălate şi scurse puţin de apă se aşază cu lamelele în sus pe plita fierbinte, presărată cu puţină sare, sau într-o tavă nesmălţuită, presărată cu puţină sare. Se presară puţină sare şi peste lamele ca să extragă apa din ciuperci (în care se fierb), altfel se vor usca şi vor rămîne tari. Se pot da şi la cuptor cu tava, la foc foarte tare. Cînd s-au înmuiat, în oricare variantă, (fără să se întoarcă pe partea cealaltă), se servesc fierbinţi ca atare, sau cu aceleaşi adaosuri ca şi ciupercile la grătar, ca fel întîi.

Ciuperci marinate

1 kg ciuperci albe de pajişte (champignons), 100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 20 boabe de piper, 50 ml zeamă de lămîie, 20 ml oţet, mărar.

Se aleg ciuperci albe, mici (acestea nu au viermi) şi li se taie puţin din vîrful piciorului (numai partea care a fost în pămînt). Cele care sînt foarte mici, cît măslinele, se lasă întregi şi cele mai mari se taie în jumătăţi sau în sferturi; se spală bine şi se pun într-o cratiţă cu 1/4 l apă şi toate cele menţionate în reţetar şi sare, după gust. Se fierb cca 30 minute, pînă scade apa (numai cît să le cuprindă, ca să plutească în apă, ca fructele în dulceaţă). Se pun în borcan şi se servesc, cînd este cazul, ca fel întîi. Se pot păstra la frigider 2—3 săptămîni.

În congelator mare, se pot păstra îngheţate 8—10 luni, în pungi de nailon mai gros (de tipul celor pentru lapte), legate cu sfoară şi aşezate ver-

tical (pînă îngheaţă). La nevoie, se dezgheaţă; îşi vor păstra şi gustul şi aspectul.

Plachie de fasole boabe

250 g fasole boabe, 2 cepe (cca 200 g), 100 ml untdelemn, 2 ardei graşi, o foaie dafin, 250 ml suc de roşii, 50 ml vin, 2—3 căţei usturoi, cimbru, mărar, pătrunjel sau tarhon tocat, sare.

Fasolea se fierbe ca pentru „Iahnie de fasole boabe". În timp ce fierbe fasolea, se pregăteşte sosul. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se căleşte în tot untdelemnul împreună cu o linguriţă rasă de sare, 8—10 minute, la foc mic (nu direct pe flacără), pînă scade apa ce o lasă şi devine lucioasă, fără să se rumenească. Se adaugă apoi sucul de roşii, vinul, foaia de dafin, sau după preferinţă. Se fierb la foc mic pînă cînd se moaie ceapa.

Cînd fasolea este fiartă şi apa scăzută (pînă la nivelul ei), se deşartă sosul peste ea, adăugînd usturoiul tocat (facultativ). Se amestecă uşor ca să nu se zdrobească boabele, se potriveşte gustul cu sare şi facultativ, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oţet. Se dă la cuptor 10—15 minute să se formeze sosul şi să se ridice untdelemnul.

Se serveşte rece, ca fel întîi.

Icre de fasole

200 g fasole boabe, 100 ml untdelemn, zeamă de lămîie, ceapă, sare.

Fasolea se fierbe ca pentru „Iahnie de fasole". După ce a fiert, se scurge apa şi, cît este fierbinte, se zdrobeşte bine cu strivitorul de piure, apoi se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat cu sită mai deasă, ca să se obţină un pireu fin. Acesta se freacă cu furculiţa, adăugînd untdelemnul în fir subţire, ca la maioneză. Se pune sare fină şi se acreşte, după gust, cu zeamă de lămîie sau cu cîteva picături de oţet, bătînd mereu cu furculiţa pînă se albeşte şi devine spumoasă; după aceea, se pune ceapă rasă fin (o linguriţă cu vîrf, sau după gust). Pentru a imita mai bine icrele adevărate, se pot adăuga cîteva sardele sau pastă de sardele (anchois) care şi sărează şi se freacă pînă cînd se omogenizează compoziţia. Untdelemnul se poate completa cu sosul de la sardele.

Se servesc ca fel întîi.

Icre din fulgi de fasole

120 g fulgi de fasole din comerţ, 50—80 ml untdelemn, lămîie, ceapă, 250 ml apă, sare, zeamă de lămîie sau oţet.

Într-o oală de 1 l se pune apa împreună cu ½ linguriţă sare şi, la primul clocot, se adaugă treptat fulgii de fasole, amestecînd mereu pînă se încor-

porează în lichid (cca 5 minute) și compoziția capătă consistența unei mămăliguțe pripite, mai vîrtoasă. Se ia de pe foc și, cînd este rece, se adaugă treptat untdelemnul, ca la maioneză, și cîteva picături de zeamă de lămîie, bătînd mereu cu furculița pînă cînd se albește fasolea și devine spumoasă. Dacă se adaugă sardele, se încorporează în icre și o parte din untdelemnul lor. Cînd sînt gata, se mai potrivește gustul cu sare și acreală și, facultativ, se pune și puțină ceapă rasă. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea și cu raze de gogoșari roșii.

Se servesc ca fel întîi.

Țelină cu măsline

2 țeline (circa 600 g gata curățate), o ceapă (50 g), 30 măsline, 100 ml untdelemn, 25 g făină, 50 ml vin, 150 ml suc de roșii, 1/2 lămîie, 20 g zahăr, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper.

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călește un minut în tot untdelemnul (la foc mic), se adaugă, apoi, țelina tăiată în felii de 1 cm grosime și acestea (suprapuse), în bastonașe de $1^1/_2$ cm lățime. Se amestecă 2 minute, la foc mic, apoi se sting cu $^1/_4$ l apă fierbinte; se pun imediat și măslinele nedesărate și se fierb acoperite, la foc mic (cca 30 minute), pînă se moaie țelina, sau se dau la cuptor. Cînd țelina este fiartă (dar nu prea mult, căci se terciuiește), se adaugă vinul, sucul de roșii rece frecat cu făină, 3—4 felii de lămîie, curățate de coaja albă (care este amară), zahărul în prealabil caramelizat într-o tigăiță și stins cu 2 linguri de apă fierbinte, foaia de dafin, 10 boabe de piper sau un vîrf de cuțit piper și apă, cît este necesar să le cuprindă pe toate. Se dă la cuptor 10 minute, ca să se lege sosul și să se ridice untdelemnul. Sosul trebuie să fie subțire; cînd se răcește, se mai îngroașă, fiind cu făină.

Se servește rece, ca fel întîi.

Țelină cu ciuperci

Se pregătește la fel ca și „Țelina cu măsline". Cca 200 g ciuperci, bine spălate, tăiate în felii, se călesc 2—3 minute cu ceapa, după care se adaugă țelina. Se amestecă și se lasă să fiarbă acoperite, 5 minute, la foc mic; se sting, apoi, cu apă fierbinte și se continuă ca în rețeta precedentă, însă fără zahăr ars.

Se servește rece, ca fel întîi.

Țelină cu praz

În loc de măsline, se pun 2 fire mai subțiri de praz, tăiate în bucăți de cca 3 cm. Se pregătește la fel ca și „Țelina cu măsline".

Se servește rece, ca fel întîi.

Țelină cu smîntînă

O țelină de circa 300 g (gata curățată), 2 mere (1/4 kg), 200 ml smîntînă, lămîie, sare.

Țelina se taie în felii foarte subțiri și feliile suprapuse, în bețișoare de forma chibriturilor (julienne), sau se rade prin răzătoarea cu găuri mari, numai înainte, ca să iasă ca niște tăiței cît mai lungi. Peste țelină se presară 1/2 linguriță de sare fină și o lingură zeamă de lămîie, se amestecă și se lasă 2—3 ore să se moaie. Merele, curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari și, numai în momentul servirii, se amestecă cu țelina și cu smîntîna, ca să nu lase merele zeamă. Smîntîna se poate amesteca în prealabil cu o linguriță de zahăr și cu pătrunjel tocat.

Se servește imediat ca fel întîi.

Praz cu măsline

Se pregătește exact ca și „Mîncarea de praz", numai că odată cu roșiile se pun 30—40 măsline nedesărate. Se pune sare numai cînd sînt fierte, deoarece și măslinele sînt sărate. Se servește rece, ca fel întîi.

Ardei umpluți cu orez

8—9 ardei de mărime mijlocie, 100 g orez, o ceapă (100 g), 100 ml untdelemn, 1/2 kg roșii, sare, piper, frunză de țelină, pătrunjel.

Ardeii se spală, se curăță de cotoare și semințe; lamelele interioare se rad în întregime, cu linguriță, pentru a nu fi iuți.

Orezul, curățat de impurități, spălat și scurs în sită și ceapa tocată mărunt, se călesc, 2 minute, cu 3 linguri untdelemn, la foc mic, fără să se rumenească, după care totul se stinge cu 1/4 l apă fierbinte și o linguriță cu vîrf de „Vegeta" sau, în lipsa acesteia, cu o linguriță rasă de sare. Se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic, pînă cînd scade tot lichidul și orezul este fiert pe jumătate. Se ia de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de roșii tăiate în felii, pătrunjel și o frunză de țelină, tocate, un vîrf de cuțit cu piper (sau după gust) și se amestecă ușor; cu această compoziție se umplu ardeii. Fiecare ardei umplut se acoperă cu cîte o felie mare de roșie (introdusă în el), ca să nu iasă umplutura.

Într-o cratiță de cca 2 l (să încapă toți ardeii, unul lîngă altul) se pun 5—6 linguri de untdelemn, se lasă să se încălzească puțin, apoi se așază ardeii, se prăjesc 2 minute, întorcîndu-se de jur împrejur (cu furculița), ca să-și dezvolte mai bine aroma și să li se desprindă mai ușor coaja, cînd se consumă. Se sting, apoi, cu 200 ml suc de roșii, 200 ml apă și 1/2 linguriță de sare. Se lasă să fiarbă acoperiți, la foc mic, 30 minute, sau se dau la cuptor. După 15 minute, ardeii se întorc pe partea cealaltă și, dacă sosul a scăzut prea mult, se mai completează cu puțină apă. Cînd ardeii sînt fierți, trebuie să rămînă

numai cca 1/4 l lichid, inclusiv untdelemnul. Sosul nu se leagă cu făină. Cine dorește o cantitate mai mare de sos, poate să adauge o linguriță rasă de făină (15 g), frecată cu 2 linguri cu apă rece care se va amesteca cu sosul completat cu apă și cu sucul de roșii (400—500 ml, în total), lăsîndu-se să fiarbă cîteva clocote ca să se lege. Se ia de pe foc, se potrivește gustul cu sare, iar pentru aromă, în ambele variante, ardeii se presară bine cu pătrunjel și frunză de țelină, tocate.

Se servesc reci, ca fel întîi.

Ghiveci din legume

Se pregătește exact ca și ghiveciul cu carne. Zarzavatul se adaugă în funcție de timpul necesar pentru fierbere. Odată cu ardeii, se pot pune și cca 200 g bame tinere care au fost înainte opărite (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Se dau toate la cuptor 30—40 minute, pînă se moaie bine, fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască. Varza se poate exclude, dacă se pun bame.

Se servește rece, ca fel întîi.

Sarmale din varză cu orez

Circa 1 1/2 kg varză acră sau dulce, 250 g orez, 200 ml untdelemn sau 200 g slănină afumată, ceapă (150 g), 250 ml suc de roșii, cimbru, foaie de dafin, piper.

Ceapa tocată mărunt și orezul, curățat, spălat în sită de sîrmă și bine scurs, se călesc în tot untdelemnul, 2—3 minute, la foc mic, amestecînd mereu, ca să nu se rumenească, doar să se întărească puțin orezul (pentru a nu se terciui la fiert). Dacă se prepară cu slănină afumată (dă un gust mai picant), aceasta se taie în bucățele cît mai mici care se călesc la foc mic (să nu se ardă grăsimea), presîndu-le mereu cu dosul linguriii, ca să se scurgă grăsimea, pînă devin aurii; se adaugă, apoi, ceapa tocată și orezul, se amestecă un minut, după care se stinge (în ambele cazuri) cu 150 ml suc de roșii și 150 ml apă. Se lasă să fiarbă la foc mic, pînă scade tot lichidul și orezul fierbe numai în parte. Se amestecă, apoi, cu varză tocată, acră sau dulce, cam 1/3 din volumul orezului, un vîrf de linguriță cu piper sau ienibahar, mărar și cimbru verde tocat, sau fărîmițat dacă este uscat, o linguriță cu vîrf de sare, dacă varza este dulce. Dacă varza este acră, nu se pune sare. Varza acră se spală înainte cu apă călduță, numai dacă este prea acră sau prea sărată. Sarmalele se umplu cu această compoziție, exact cum s-a arătat la „Sarmale cu carne". Varza rămasă se taie ca fideaua, așezînd o parte pe fundul cratiței, iar cealaltă deasupra sarmalelor. Se pun o foaie de dafin, 10 boabe de piper, o ramură de cimbru, 100 ml suc de roșii sau o linguriță cu pastă (pentru culoare), 4—5 linguri cu untdelemn și apă, pînă la nivelul sarmalelor. Dacă varza este dulce, se pune apă în părți egale cu suc de roșii sau cu borș, pînă la nivelul sarmalelor. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă cînd se moaie

bine varza. Varza acră fierbe în cca 1 ½—2 ore, iar varza dulce în circa o oră. În oală sub presiune, fierbe în jumătate din timp, socotit de cînd încep să iasă primii vapori prin ventil.

Se servesc simple sau cu smîntînă deasupra, ca fel întîi sau ca fel doi de mîncare.

SALATE DIN LEGUME FIERTE CU MAIONEZĂ

Legumele fierte, cum sînt: conopida, cartofii, dovleceii, ţelina, spanacul, urzicile, prazul, varza albă, varza de Bruxelles, sparanghelul, ciupercile etc., singure sau combinate între ele, se pot prepara cu maioneză, sau cu oricare sos maioneză (v. „Sosuri servite calde şi reci"), după exemplele de mai jos. Se servesc ca fel întîi de mîncare.

Deasemenea, se pot prepara toate cu sos grecesc, sos remulad cu smîntînă, mujdei de usturoi (v. „Sosuri reci") şi se servesc tot ca fel întîi de mîncare, în loc de supă sau ciorbă, sau ca garnituri la fripturi calde sau reci.

Conopidă cu maioneză

600—800 g conopidă, 300 g maioneză, 100 ml smîntînă, mărar, pătrunj

Conopida se fierbe şi se strecoară (v. Pregătirea preliminată a legumelor". Maioneza obişnuită se amestecă facultativ cu smîntîna (v. „Maioneza") potrivindu-se gustul cu sare, acreală şi muştar, ca să fie mai picantă, după care se amestecă uşor cu conopida, prin răsturnare, ca aceasta să nu se deformeze. Pentru aromă, se pune neapărat în maioneză mărar tocat.

Se aranjează pe platou şi se presară cu mărar sau pătrunjel tocat.

Salată de fasole verde cu maioneză

500 g fasole verde, cca 250 g maioneză, 100 ml smîntînă, pătrunjel, ţelină.

Fasolea de bună calitate, de preferat cu păstaia rotundă şi grasă, curăţată şi ruptă în bucăţi, se fierbe în apă puţin sărată. Strecurată şi rece se amestecă cu maioneza, după ce acesteia i s-a potrivit gustul ca să fie mai picantă; pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel şi ţelină tocate.

Se aşază pe platou şi se ornează cu măsline şi gogoşari, sau se presară numai cu pătrunjel tocat.

Spanac cu maioneză

1 kg spanac, 300 g maioneză, 100 ml smîntînă, 100 g brînză telemea.

Spanacul curăţat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se fierbe 20 minute în 250 ml apă clocotită împreună cu 1/2 linguriţă de sare, apoi se pune în strecurătoare, unde se lasă pînă cînd se răceşte. Se răstoarnă pe planşetă şi se taie în felii de 2 cm (toată grămada deodată). Maioneza se pregăteşte ca în reţetele precedente, se amestecă cu spanacul şi cu brînza telemea rasă, avînd grijă să nu se săreze maioneza, dacă brînza este sărată (numai după ce se amestecă). Brînza se poate înlocui cu 3—4 căţei de usturoi tocaţi mărunt.

Urzici cu maioneză

6—800 g urzici (numai vîrfurile), 300 g maioneză, 100 ml smîntînă, o lingură hrean ras sau 3—5 căţei de usturoi.

Urzicile spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), fierte în 1/2 l apă clocotită, pînă se moaie bine, cca o oră (sau în oală sub presiune, 30 minute), scurse bine, se taie în felii de 2 cm (toată grămada deodată) şi se amestecă cu maioneza cu gust mai picant, ca şi pentru spanac. Brînza se înlocuieşte cu hrean ras sau cu usturoi tocat mărunt.

Se ornează cu ridichi roşii de lună, tăiate în formă de rozetă (v. „Ridichile").

Salată de cartofi cu maioneză

1 kg cartofi, o ceapă mare (100 g), 3 ouă, 400 ml untdelemn, o cutie cu sardele, 2 lămîi, sare, muştar.

Într-un castron de 3 l se pun 2 linguri cu apă (30 ml), 2 linguri cu zeamă de lămîie (30 ml) sau o lingură cu oţet de 9 grade, o linguriţă cu vîrf de sare (10 g) şi ceapa tăiată în felii (cînd este ceapă verde, se pun 4—5 fire, tăiate în felii, cu frunzele verzi cu tot). Se amestecă toate şi se lasă la o parte. Cartofii, de mărime mijlocie, se spală, se fierb în coajă în apă clocotită (cît să treacă peste ei), cca 30 minute, împreună cu o linguriţă de sare, ca să nu se zdrobească la fiert. Dacă furculiţa intră cu uşurinţă în ei (sînt fierţi) se scurg de apă şi se curăţă fierbinţi, ţinîndu-i pe un şervet de hîrtie. Cînd toţi sînt curăţaţi, se taie în felii de 1/2 cm grosime, se deşartă toţi odată peste ceapă cu care se amestecă uşor, prin răsturnare, cu furculiţa, ca să nu se zdrobesc şi apoi se lasă să se răcească. Dacă sînt fierbinţi, cartofii absorb tot sosul, devenind fragezi şi gustoşi şi după ce se răcesc.

După ce s-a preparat maioneza (v. „Maioneza"), se adaugă şi untdelemnul de la sardele, se sărează şi se acreşte cu 30 ml zeamă de lămîie în total. Sardelele, tăiate în bucăţi de 2—3 cm, se pun peste cartofi şi se deşartă maioneza, amestecîndu-se uşor prin răsturnare, ca să nu se zdrobească car-

tofii. (Dacă salata este prea acră sau prea sărată, se adaugă 1—2 cartofi, tăiați în cubulețe mai mici cu care se amestecă). Salata se așază pe platou, se netezește cu un cuțit inoxidabil și se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, cu raze roșii din gogoșari și cu felii subțiri de lămîie cu marginea dințată. Este foarte gustoasă și se poate servi și la masă festivă.

Maioneza se poate înlocui cu sos olandez sau sos maioneză (v. „Sosuri"). Aceste sosuri se amestecă reci cu cartofii reci pregătiți cu ceapa.

Praz cu maioneză

1 kg praz (după ce se taie frunzele verzi, vor rămîne cca 600 g), 250—300 g maioneză, pătrunjel, mărar.

Prazul curățat (v. Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în bucăți de 6—7 cm lungime care, apoi, se fierb 50 minute în apă clocotită (cît să le cuprindă), puțin sărată, pînă se moaie bine. Se strecoară și se lasă în strecurătoare pînă se răcesc; după ce se presează puțin cu mîna, ca să se scurgă bine apa, se taie în felii de 1 cm. Se pregătește maioneza exact ca și la conopida cu maioneză, cu sau fără smîntînă, potrivind gustul ca să fie mai picantă, se adaugă mărar și pătrunjel și se amestecă cu prazul. Se aranjează pe platou și se ornează cu măsline și gogoșari.

Maioneza se poate înlocui cu sos olandez sau sos maioneză rece.

Dovlecei cu maioneză

2—3 dovlecei mai tineri — cca 1½ kg (după ce se curăță de coajă și semințe, vor rămîne cca 800—900 g), sare, 250—300 g maioneză, sau alte sosuri maioneză, ca și la conopidă.

După ce s-au curățat de coajă, dovleceii se taie în jumătăți, pe lungime (dacă sînt mai lungi, se taie și în grosime) și li se scoate mijlocul cu semințele, cu o lingură. Jumătățile se fierb 15—20 minute în apă clocotită (cît să le cuprindă), puțin sărată, fără să se moaie prea mult. Se deșartă în strecurătoare, așezîndu-se jumătățile cu partea dinăuntru în jos, ca să se scurgă mai bine de apă, unde se lasă pînă cînd se răcesc (se presează, apoi, și cu mîna, puțin). Se taie în fîșii de 2 cm și fîșiile în cuburi. La maioneză, se adaugă, pentru a fi mai picantă, sare, acreală și muștar, iar pentru aromă, se pune neapărat mărar tocat și, după aceea se amestecă cu dovleceii ușor, ca să nu se zdrobească. Se așază pe platou și se ornează cu măsline și gogoșari, ca și precedentele.

Ciuperci cu maioneză

1 kg ciuperci albe de pășune (champignons) sau mînătărci, sare, 250—300 g maioneză, 100—150 ml smîntînă groasă, mărar, pătrunjel.

După ce s-au curățat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), ciupercile se fierb acoperite, cca 30 minute, în 1/4 l apă clocotită, împreună cu o linguriță rasă de sare, o foaie de dafin, 50 ml vin alb sec, pînă cînd se moaie bine, apoi se scurg de apă în strecurătoare, unde se lasă să se răcească. (Apa în care au fiert se păstrează pentru prepararea sosului de roșii pentru chiftele sau carne rasol, sau a sosului alb pentru legume cu sos alb).

Maioneza obișnuită (v. „Maioneza") se amestecă cu smîntîna, potrivindu-se gustul cu sare, acreală și muștar, ca să fie mai picantă. Pentru aromă, se adaugă mărar și pătrunjel tocat și, facultativ, puțină ceapă rasă fin, apoi se amestecă cu ciupercile bine scurse.

Salata se așază pe platou și se ornează cu măsline și gogoșari, sau se presară numai cu pătrunjel tocat.

GARNITURI DIN LEGUME, FRUCTE ȘI PASTE FĂINOASE

Soteuri din legume fierte

500—800 g legume fierte (v. „Preparate din legume") 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, mărar, zahăr (facultativ), sare.

Mazărea sau alte legume, indicate în capitolul menționat, se fireb cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Mazărea din conservă se înfierbîntă în zeama ei, înainte de servire. În toate cazurile, se scurge de apă, se pun peste ea, imediat, untul tăiat în bucățele (untdelemnul), pătrunjelul sau mărarul tocat și o linguriță rasă de zahăr, sau după gust. Se păstrează acoperită, pe un vas cu apă fierbinte, pînă la servire.

Morcovul, gulia, țelina, sînt mai gustoase, dacă soteul se prepară înăbușit cu unt sau untdelemn, ca să li se dezvolte mai bine aroma. Aceste legume, curățate de coajă, se taie în felii de 1/2 cm și feliile, în bețigașe de 1/2 cm, sau, mai degrabă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, prin mișcări numai înainte, ca să iasă ca niște tăiței lungi. Se pun în cratiță cu puțin unt sau untdelemn (30 g), se amestecă 2—3 minute, pe foc mic (nu direct pe flacără), ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă 2—3 linguri cu apă fierbinte. Se lasă la foc mic acoperite, amestecînd din cînd în cînd și adăugînd cîte puțină apă cînd scade, pînă se moaie bine. Cînd sînt fierte, apa trebuie să fie complet scăzută. Se ia cratița de pe foc, se adaugă cîteva bucățele de unt proaspăt, pătrunjel tocat și un vîrf de linguriță cu sare (depinde de cantitatea legumelor).

La soteul de morcovi, pentru gust mai picant, se pot pune 1—2 căței de usturoi tocați, sau puțin zahăr, facultativ. Pentru țelină și gulie se adaugă numai sare, unt și pătrunjel. Se păstrează calde.

Conopida se rupe în bucheţele (codița se curăță puțin de coajă) care se vor fierbe în apă clocotită (cît să le cuprindă) cu puțină sare, timp de 20

minute (Dacă se fierbe prea mult, conopida se terciuieşte şi se înroşeşte). Se strecoară, se adaugă bucăţele de unt, cît este fierbinte, şi pătrunjel tocat, păstrîndu-se pe un vas cu apă fierbinte pînă la servire.

Dovleceii mai mari de 1/2 kg, se curăţă de coajă şi seminţe, se taie în cuburi de cca 3 cm, se fierb cca 15 minute în apă clocotită, puţin sărată, apoi se strecoară, presîndu-se puţin cu mîna, fără să se deformeze.

Se pun în cratiţă, se adaugă bucăţele de unt şi mărar tocat, păstrîndu-se pe apă fierbinte, acoperiţi.

Fasolea verde, curăţată la capete, ruptă în bucăţi de 3—4 cm, se fierbe acoperită în apă clocotită, puţin sărată (cît să o cuprindă) pînă se moaie bine; se strecoară şi, cît este fierbinte, se adaugă unt şi pătrunjel tocat, păstrîndu-se pe un vas cu apă fierbinte. Se poate prepara şi cu mujdei din 2—3 căţei de usturoi sau mai mult (v. „Mujdei de usturoi") care se toarnă peste fasole, cît este fierbinte; se serveşte caldă sau rece, ca garnitură, sau ca fel întîi.

Sparanghelul se fierbe, cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Se serveşte ca soteu, cu bucăţele de unt, pătrunjel şi zeamă de lămîie, păstrîndu-se pe apă fierbinte.

Urzicile şi *spanacul* se spală şi se fierb (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se strecoară şi, aşa cum stau în strecurătoare, se trece cu cuţitul peste ele şi se taie în felii de 2 cm. Se pun apoi în cratiţă cu bucăţele de unt, cu pătrunjel sau mărar tocat şi, facultativ, 2—3 căţei de usturoi, tocaţi.

Se pot servi ca garnitură sau fel întîi. Se păstrează calde.

Varza albă şi creaţă (Kell), spălată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se taie în felii subţiri. *Varza de Bruxelles*, se lasă aşa cum se prezintă, în căpăţîni mici, curăţate numai de frunzele veştede. Se fierbe fiecare în apă puţin sărată, pînă se moaie, se scurge bine în strecurătoare, presîndu-se puţin cu mîna, apoi se pune în cratiţă cu bucăţele de unt, zeamă de lămîie, mărar tocat şi puţină sare fină, dacă mai este nevoie.

Se servesc calde, ca garnitură sau ca fel întîi.

Cartofii se curăţă de coajă, se spală şi, dacă sînt mai mari, se pot scoate din ei, cu diferite aparate, spirale sau rondele, pentru a le da un aspect mai frumos, sau se taie în sferturi sau în cuburi (3 cm). Se fierb în apă clocotită puţin sărată (cît să treacă peste nivelul lor cu 1—2 cm), timp de 10—15 minute, pînă se moaie, fără să se zdrobească. Se scurg de apă, numai cu capacul aşezat pe vas, fără să se răstoarne în strecurătoare, ca să nu se sfărîme. Se pun bucăţele de unt şi pătrunjel tocat, păstrîndu-se pe apă fierbinte, acoperiţi, pînă la servire.

•

Cu toate legumele pe care le preferăm se procedează la fel. Soteurile se servesc ca garnitură la fripturi, friganele, ochiuri, chiftele, şniţele, cîrnaţi etc., sau ca fel întîi, sau asociate cu friganele sau ficat prăjit natur, ca fel doi.

Sote din legume cu unt și pesmet

500—800 g conopidă sau alte legume fierte, 50 g unt, 30 g pesmet, sare.

Conopida curățată, fiartă și strecurată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se așază în graten sau vas de Jena, uns cu unt sau margarină. Pesmetul se amestecă cu untul sau untdelemnul, pe foc mic, un minut, pînă se rumenește puțin, apoi se presară peste conopidă; dacă este nevoie, se adaugă un vîrf de linguriță de sare fină. Nu se amestecă. Se dă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servește ca garnitură ca și precedentele.

Cornete din aluat franțuzesc cu soteuri

Pentru realizarea acestor cornete, este nevoie de cca 9 forme, confecționate la comandă, din tablă inoxidabilă. Din tablă subțire se taie pătrate cu latura de 14—15 cm; apoi se răsucesc două laturi care pleacă din același vîrf pentru a rezulta forma de con (se lipesc la locul întîlnirii).

Aluatul (v. „Aluat franțuzesc preparat la cald sau la rece"), se întinde în foaie pătrată cu latura de 36—40 cm și cu grosimea de 4—5 mm. Se taie apoi fiecare latură în 3 părți egale, trecînd cu cuțitul în ambele sensuri (lățime și lungime), rezultînd, astfel, 9 pătrate egale. Pe fiecare pătrat se așază o formă de con, cu vîrful pe un colț al pătratului; apoi, se ridică laturile foii, ca să ia exact forma conului (puțin mai scurtă), marginile petrecîndu-se cu 1 cm una peste alta. Se așază, apoi, imediat forma în tavă, cu laturile suprapuse, dedesubt. Se așază toate formele cu distanță de 2—3 cm între ele și cu deschizătura acestora în aceeași direcție. Se introduce tava în cuptorul încălzit dinainte la maximum (cu deschizătura conurilor înspre fundul cuptorului). Cornetele se coc cca 25—30 minute. Cuptorul nu se deschide 20 minute; după aceea, focul se poate reduce, dacă cuptorul rumenește prea tare. După ce s-au copt, se așază pe platou, unele lîngă altele (nu suprapuse) și se scot formele din cornete. Dacă este nevoie de mai multe cornete, se răcesc formele și se continuă la fel. Cornetele se pot pregăti înainte cu 2—3 zile și, la nevoie, se reîncălzesc puțin la cuptor și se umplu cu soteuri de legume numai în momentul servirii.

Se servesc ca garnitură la fripturi de pasăre, vițel, șnițele (în ou, pane, parizian — v. „Șnițele"), pui umplut etc., în ocazii festive. Cornetele se așază lîngă friptură sau pe un platou separat, cu umplutura în sus (dar nu prea pline). Sînt foarte decorative, mai ales, cînd sînt umplute cu soteuri de mai multe culori (morcovi, mazăre, conopidă etc.). Se consumă soteul împreună cu cornetul, cu salată de crudități, servită separat.

Cartofi noi cu unt și mărar

500 g cartofi noi cît mai mici, 50 g unt sau untdelemn, mărar, pătrunjel.

I. Cartofii noi se pun într-un castron cu apă rece sau călduță, li se rade coaja subțire cu cuțitul, se spală bine și se scurg. Cartofii mai mari se taie

în jumătăţi sau sferturi, apoi se pun într-o cratiţă smălţuită sau din tuci împreună cu untul topit sau untdelemnul, amestecîndu-se ca să se ungă cît mai bine; numai, astfel, se rumenesc frumos. Apoi, cratiţa se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se lasă cca 20 minute, amestecînd cartofii din cînd în cînd, ca să se rumenească uniform. Cînd sînt gata, se presară cu mărar sau pătrunjel tocat şi se servesc fierbinţi cu diferite fripturi, chiftele, ochiuri etc.

II. Cartofii noi, curăţaţi de coajă, se pun întregi în 1/2 l apă clocotită cu 1/2 linguriţă de sare şi se fierb 15—20 minute. După ce au fiert, se scurg de apă, se taie în sferturi sau în jumătăţi (cei mari) şi se pun într-un vas, împreună cu bucăţele de unt, mărar sau pătrunjel tocat.

Se servesc imediat fierbinţi, ca garnitură la diferite fripturi sau la carne fiartă rasol cu diferite sosuri, sau la şniţele, ochiuri etc.

Piure de cartofi

1/2 kg cartofi, 30 g unt, 2—3 linguri lapte, (cca 50 ml), sare.

Cartofii, curăţaţi de coajă, se fierb întregi sau tăiaţi în jumătăţi în apă clocotită cu puţină sare, cca 20 minute. Se încearcă cu furculiţa; dacă aceasta intră cu uşurinţă în ei, înseamnă că sînt fierţi. Se scurg de apă şi, cît sînt fierbinţi, se zdrobesc bine cu strivitorul de cartofi sau cu furculiţa, apoi se adaugă untul şi laptele şi se bat bine cu furculiţa pînă cînd se albesc şi devin spumoşi. Se pune sare după gust şi se servesc imediat.

La piureul de cartofi se pot adăuga, pentru diversificare, puţină conopidă, dovlecel sau ţelină, fierte separat şi bine scurse (cca 1/3 din cantitatea de piure). Se zdrobesc împreună cu cartofii şi apoi se bat cu untul şi laptele pînă devin spumoşi. Se sărează după gust şi se servesc imediat. La piureul rămas de pe o zi pe alta care-şi schimbă puţin gustul se poate adăuga o linguriţă cu ceapă rasă care a fost călită, un minut, cu o lingură de untdelemn. Se încălzesc împreună şi apoi se servesc.

Piure din fulgi de cartofi

100 g fulgi de cartofi, 250 ml apă, 100 ml lapte, 30 g unt, 1/2 linguriţă sare.

Într-o crăticioară se pune apa, laptele, untul şi sarea. Cînd clocoteşte, se adaugă treptat fulgii de cartofi, amestecînd mereu, pînă cînd se fierb şi se îngroaşă (cca 5 minute).

Se serveşte imediat, ca garnitură.

Piure de cartofi cu sos alb

1/2 kg cartofi, 30 g unt, 20 g făină, 150 ml lapte, 1/2 linguriţă sare.

Cartofii, curăţaţi şi tăiaţi în jumătăţi, se fierb în apă clocotită cu puţină sare, cca 20 minute. Se scurg şi se zdrobesc bine cu strivitorul sau cu furcu-

liţa, cît sînt fierbinţi. Făina şi untul se amestecă, un minut, pe foc mic, fără să se rumenească şi se adaugă treptat laptele fierbinte, amestecînd bine să nu se formeze cocoloaşe. În acest sos se adaugă cartofii, se amestecă bine, potrivindu-se gustul cu sare.

Acest piure se serveşte ca garnitură la preparate de carne cu sosuri, deoarece îşi menţine mai bine forma.

Cartofi cu ceapă

1/2 kg cartofi, o ceapă de mărime mijlocie (50 g), 50 g unt sau altă grăsime, sare.

Cartofii de mărime mijlocie, bine spălaţi, se fierb în coajă, se scurg şi, cînd s-au mai răcorit puţin, se curăţă şi se taie în cuburi (2 cm). Ceapa, tocată mărunt, se călеşte cu grăsimea la foc mic, numai pînă scade apa pe care o lasă şi devine lucioasă, fără să se rumenească. Se adaugă apoi cartofii, se presară o linguriţă rasă cu sare fină, amestecîndu-se bine pînă cînd se înfierbîntă.

Se servesc ca garnitură la fripturi, chiftele, cîrnaţi etc. În felul acesta, se pot întrebuinţa cartofii fierţi în coajă care au rămas de pe o zi pe alta.

Cartofi pai prăjiţi

I. *1/2 kg cartofi, 3—4 linguri de untdelemn (50—60 g).*

Cartofii se curăţă de coajă, se spală cît sînt întregi şi, apoi, se taie pe lungime, în felii de 1/2 cm grosime. Feliile se suprapun şi se taie în beţişoare cît mai subţiri (1/2 cm). Într-o tigaie înfierbîntată, 3—4 minute, fără grăsime, se pune untdelemn într-un strat subţire (2—3 mm) care se va înfierbînta imediat; se pun, imediat, cartofii (să acopere bine tigaia), se lasă să se rumenească la foc mijlociu (nu direct pe flacără), mai întîi pe o parte, fără să se amestece; se ridică puţin cu furculiţa, ca să se vadă dacă s-au rumenit şi, numai după aceea, se întorc pe partea cealaltă. În caz că sînt mai mulţi cartofi, aceştia se prăjesc pe rînd, completînd untdelemnul. Se păstrează calzi pe un vas cu apă fierbinte, neacoperiţi, ca să rămînă crocanţi. Nu se sărează pînă la servire, deoarece sarea îi înmoaie. Vasele cele mai bune pentru prăjit cartofii sînt cele din tuci emailate; fiind groase, cartofii se rumenesc frumos, fără să se ardă.

II. Cartofii se taie în beţigaşe mai groase (1 cm), se pun în strat subţire în tava de aragaz, se stropesc bine cu untdelemn şi se amestecă ca să se ungă bine. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu şi se lasă 20—30 minute, amestecînd din cînd în cînd cartofii să se rumenească uniform. Se servesc imediat ca garnitură la fripturi.

III. Pentru economie de timp, o dată cu cca 500 g cartofi tăiaţi pai, se pot aşeza în tavă de aragaz şi 3—4 şniţele de porc, tăiate mai groase (1 1/2 cm).

La un capăt al tăvii se așază carnea și în rest se răsfiră cartofii, unși cu untdelemn. Nu se sărează nici carnea, nici cartofii. Se întorc toate o singură dată, după 15 minute, ca să se rumenească frumos. Sînt gata deodată în cca 20—30 minute, la foc mai tare. Cînd se servesc, se presară cu sare fină, sau se pune mujdei de usturoi cu sare și peste carne și peste cartofi.

Chiftele din cartofi cruzi

250—300 g cartofi, un ou, 25 g făină, 1/2 linguriță sare fină, untdelemn, mărar tocat.

Cartofii, curățați de coajă, se spală și se rad prin răzătoarea cu găuri mici. Se amestecă cu oul, sarea, făina, mărarul, o lingură cu untdelemn și, facultativ, cu un vîrf de cuțit de piper. În tigaia înfierbîntată, 3—4 minute, fără grăsime, se pune un strat de untdelemn de 1/2 cm, care se va înfierbînta în cîteva secunde. Se ia repede cîte o linguriță cu vîrf din compoziție, se pune direct în tigaie și se aranjează (cu lingurița), ca să capete o formă cît mai rotundă, de cca 1 cm grosime. Se pun cîte chiftele încap unele lîngă altele; se rumenesc pe ambele părți, cca 10 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), ca să se moaie. Se servesc fierbinți, ca garnitură la fripturi, sau cu sos de roșii, ca fel întîi sau fel doi.

Chiftele din cartofi fierți

300 g cartofi (gata curățați), un ou, 25 g făină, o lingură cu untdelemn, 1/2 linguriță sare, mărar tocat, un vîrf de cuțit piper (facultativ).

Cartofii, fierți în coajă, se curăță și apoi se rad prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți, altfel devin cleioși. Se adaugă oul, untdelemnul, făina, piperul, mărarul (verde sau uscat) și se amestecă bine. Se ia cîte o linguriță cu vîrf din compoziție, se formează chiftelele rotunde de 1/2 cm grosime și se dau abundent prin făină. Se rumenesc pe ambele părți, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se servesc cu sos de roșii sau de ceapă, sau ca garnitură la fripturi.

Salată de cartofi

I. *500—700 g cartofi, 3 linguri untdelemn (50 g), 2 linguri zeamă de lămîie (30 g), sau o lingură de oțet, o lingură cu apă, o linguriță cu vîrf de sare, o ceapă de mărime mijlocie (50—80 g), o salată verde mai mare.*

Ceapa tăiată în felii subțiri se pune într-un castron și se amestecă cu untdelemnul, sarea, zeama de lămîie sau oțetul și cu apa. Sosul înmoaie ceapa și-i reduce din iuțeală. Cine dorește mai picant, poate adăuga 1—2 căței de usturoi, sau un vîrf de cuțit de piper. Cartofii, de mărime mijlocie, bine spă-

lați, fierți în coajă, se curăță fierbinți. După ce toți au fost curățați, se taie în felii de 1/2 cm grosime și se răstoarnă toți odată în sos; se amestecă ușor cu furculița, prin răsturnare, ca să nu se zdrobească. Sosul va fi absorbit uniform de cartofii calzi, dîndu-le gust bun și frăgezime, chiar cînd se vor răci. Dacă se lasă să se răcească, cartofii vor deveni cleioși și, cînd se vor amesteca cu sosul, nu-l vor mai absorbi.

Salata verde, bine spălată și scursă de apă, se taie în felii late și se amestecă cu cartofii, numai în momentul servirii, altfel sarea și untdelemnul din sos o vor înmuia și va căpăta aspect neplăcut. La fel se procedează și cu alte legume crude ca: roșii, ardei, ridichi, castraveți cu care se poate asocia salata de cartofi și care toate se adaugă numai în momentul servirii; altfel se vor muia și vor lăsa multă apă.

Această salată se servește cu friptură de porc, miel, berbec, cîrnați fripți, chiftele etc. Avînd multe legume crude, se poate servi și ca fel întîi.

II. La cartofii fierți se pot adăuga 3 ouă fierte tari, tăiate în sferturi sau în felii rotunde. Facultativ, se adaugă și o linguriță cu muștar care se pune de la început în sosul cu ceapă. Salata verde se adaugă numai în momentul servirii.

Această salată se poate servi și ca fel întîi și ca garnitură.

III. *500—700 g cartofi de mărime mijlocie, 150 g maioneză și 100 ml smîntînă sau 250 g maioneză, o ceapă (50 g), o linguriță mărar tocat.*

Cartofii se fierb în coajă, se curăță fierbinți, se taie în felii de 1/2 cm și se așază în salatieră mai răsfirați. Se stropesc cît sînt fierbinți cu un amestec din: o lingură cu zeamă de lămîie sau o linguriță cu oțet, o linguriță rasă de sare fină și o linguriță cu apă. Ceapa se taie în felii subțiri și se pune peste cartofi. La maioneza simplă sau amestecată cu smîntîna se adaugă sare, zeamă de lămîie și muștar pentru a-i da gust mai picant, iar pentru aromă se pune mărar. Cartofii reci cu ceapa se deșartă peste maioneză, se amestecă ușor prin răsturnare, ca să nu se zdrobească, apoi se aranjează în salatieră și se ornează cu măsline tăiate în formă de stea și cu gogoșari.

Salata se servește ca garnitură la fripturi calde sau reci, sau ca fel întîi. Maioneza se poate înlocui cu sos olandez sau sos maioneză (v. „Sosuri servite calde și reci".

Dovlecei prăjiți

I. Dovleceii mici, cu diametrul de 3—4 cm care încă nu au semințele dezvoltate, se spală și, fără să se radă coaja foarte subțire, se taie în felii rotunde de 1 cm grosime. Nu se sărează, deoarece sarea îi înmoaie. Se dau de două ori alternativ prin lapte și făină, cît mai abundent. Se pregătesc astfel dovlecei, cîți să înceapă odată în tigaie și se lasă la o parte. În tigaia înfierbîntată, fără grăsime, 3—4 minute, la foc mijlociu, se pune untdelemn cît să-i acopere suprafața în strat subțire (2 mm) și apoi se așază repede feliile de dovlecei (ca să nu se ardă untdelemnul). Se rumenesc pe ambele părți și pe măsură ce unii sînt gata, se pun alții în loc. Se păstrează calzi pe un vas cu apă fierbinte, acoperiți. Se sărează numai în momentul servirii.

II. Dovleceii se trec de două ori prin lapte şi făină, apoi prin ou bătut şi pesmet şi se prăjesc cum s-a arătat la I. Cu pesmet, dovleceii sînt mai uscaţi, deoarece acesta absoarbe mai bine lichidul din ei.

Dovleceii, prăjiţi în oricare variantă, se servesc fierbinţi, presăraţi cu brînză telemea rasă sau cu caşcaval ras şi, facultativ, cu smîntînă ca fel întîi, sau simpli ca garnitură la fripturi, şniţele etc.

Spanac cu smîntînă în roşii crude

1/2 kg spanac, 30 g unt sau untdelemn, o ceapă (50 g), 150 ml smîntînă, 6—8 roşii mai mici, sare, piper.

Spanacul bine spălat se fierbe 5 minute în 1/4 l apă clocotită, apoi se scurge în strecurătoare, păstrînd apa. Se răstoarnă pe planşetă şi se taie toată grămadă deodată în felii late. Într-o cratiţă de 1 l, se pune ceapa tocată cu untul sau untdelemnul şi se căleşte numai un minut; apoi, se adaugă spanacul şi cîte puţină apă în care a fost opărit şi se fierbe la foc mic acoperit, pînă se moaie bine (cca 20 minute). Cînd spanacul este gata, apa trebuie să fie bine scăzută. Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece şi apoi se amestecă cu spanacul fierbinte, imediat după ce acesta s-a luat de pe foc. Se adaugă sare şi, facultativ, un vîrf de cuţit cu piper. Se păstrează cald pe un vas cu apă fierbinte. Roşiile se spală, li se taie cîte un căpăcel (la partea dinspre codiţă) care se lasă prins de ele într-o parte şi apoi li se scoate miezul. În momentul servirii, se pune spanacul fierbinte în ele.

Se servesc ca fel întîi sau ca garnitură la orice friptură, chiftele, ochiuri etc. În spanac se poate pune şi puţină brînză telemea.

Piure de spanac

1/2 kg spanac, 30 g făină, 2—3 linguri untdelemn sau 30 g unt, 3—5 căţei de usturoi, 250 ml lapte sau 100 ml smîntînă, sare.

Spanacul se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Frunzele fără codiţe, se fierb 5 minute în 1/4 apă clocotită cu 1/2 linguriţă sare. Se strecoară şi se păstrează apa, iar spanacul se trece prin maşina de tocat. Într-o crăticioară de 1 $^1/_2$ l se pune untul sau untdelemnul, se adaugă spanacul şi cca 1/4 l apă în care a fiert spanacul, sau se diluează numai cu lapte (cine doreşte să fie mai dulce). Se fierbe 15—20 minute la foc mic, pînă se moaie bine. Făina se freacă cu laptele rece (250 ml) adăugat treptat, ca să nu se formeze cocoloaşe şi se amestecă cu spanacul, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, pînă capătă aspectul unei smîntîni nu prea groase. Dacă este necesar, se mai diluează cu puţin lapte sau apă, lăsînd să fiarbă 2—3 clocote, apoi se ia de pe foc. Se sărează şi se adaugă usturoiul tocat.

Se serveşte ca garnitură la friptură de miel, de porc sau de viţel, la chiftele, friganele, ochiuri, cîrnaţi sau la carne afumată, friptă sau fiartă.

Dacă pireul de spanac se prepară cu smîntînă, cînd este fiert cum s-a arătat mai sus (fără lapte), se freacă făina cu apă rece sau apa în care s-a opărit spanacul (5 minute) se amestecă cu spanacul, completînd lichidul ca să rezulte cca 500—600 ml sos; se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina. După ce se ia de pe foc, se amestecă bine cu smîntîna bătută în prealabil cu o lingură cu apă rece. Se sărează și se adaugă usturoiul tocat. Se servește la fel.

Piure de urzici

Circa 500 g urzici, 30 g făină, 50 ml untdelemn, 3—5 căței de usturoi, 250 ml lapte, 100 ml smîntînă, sare, 2 linguri hrean ras.

Urzicile, bine spălate, se fierb în 1 l apă clocotită, acoperite pînă se moaie bine (cca o oră), apoi se strecoară, păstrînd apa. După ce s-au răcit, se trec prin mașina de tocat. Făina se înfierbîntă un minut în untdelemn, la foc mic, fără să se îngălbenească deloc; se adaugă usturoiul tocat cu care se amestecă numai de 2—3 ori și, imediat, se pun urzicile. Se diluează sosul cu laptele și cu 250 ml apă în care au fiert urzicile, sau cu apă simplă și se lasă să fiarbă cîteva clocote, pînă cînd se leagă și capătă aspectul unei smîntîni nu prea groase. Dacă sosul este prea gros, se mai pune puțină apă sau lapte și se lasă să mai fiarbă cîteva clocote. Se ia de pe foc, se amestecă imediat cu smîntîna bătută în prealabil cu o lingură cu apă rece și se potrivește gustul cu sare. Piureul se poate servi și fără smîntînă. Cine dorește, servește la masă hrean ras, direct în farfurie, presărat peste piureul de urzici. (Hreanul nu se fierbe niciodată în sos, căci îi dă un gust amar).

Urzici cu orez

Circa 1/4 kg urzici, sare, 100 g orez, 30 g unt, 30 ml untdelemn, o linguriță ceapă rasă, 100 g brînză telemea, 150 ml smîntînă, mărar sau pătrunjel tocat.

Urzicile spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se fierb în 1 1/2 l apă clocotită cu 1/2 linguriță de sare, pînă se moaie bine (cca o oră), apoi, se scurg în strecurătoare, unde se lasă pînă se răcesc, păstrînd apa. Orezul, spălat și bine scurs, se pune într-o crățiță de 1 l cu ceapa și untdelemnul și se amestecă la foc mic numai un minut, fără să se îngălbenească. Totul se stinge cu 1/2 l zeamă de la urzici completată cu apă și se fierbe acoperit, la foc mic, 20 minute pînă scade apa și bobul se înmoaie. Se lasă să se răcească, chiar dacă apa nu a scăzut complet (pînă cînd se răcește, apa va fi absorbită de orez), apoi se amestecă cu brînza telemea nedesărată, rasă și mărarul tocat. Urzicile se răstoarnă pe o planșetă și se taie în felii subțiri (așa cum sînt în grămadă), apoi se amestecă cu untul, pe foc mic, un minut. Într-un vas termorezistent (gratin, vas de Jena), uns bine cu unt sau margarină se așază jumătate din cantitatea de urzici, apoi jumătate din cantitatea de orez, urmat de restul de urzici și de orez. Vasul se dă la cuptor să se înfierbînte preparatul.

Fasole verde cu usturoi

1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roşii, o ceapă (50 g), 5—6 căţei de usturoi, 4—5 linguri untdelemn (cca 60 ml), 30 g pesmet, pătrunjel sau mărar, sare.

Păstăile de fasole, curăţate la capete, se rup în 2—3 bucăţi şi se fierb în apă clocotită (cît să le cuprindă) cu 1/2 linguriţă de sare, acoperite, pînă se moaie. În oală sub presiune fierb cu 1/2 l apă în cca 20 minute. După ce au fiert, se scurge apa. Ceapa, tocată mărunt, se călește în tot untdelemnul, 2 minute, şi, cînd se ia de pe foc, se adaugă usturoiul tocat şi apoi fasolea fiartă cu care se amestecă. Într-un vas termorezistent se aşază jumătate din cantitatea de fasole, peste aceasta, jumătate din cantitatea de roşii tăiate în felii de 2 cm grosime, se presară jumătate din cantitatea de pesmet, pătrunjel sau mărar tocat şi un vîrf de linguriţă cu sare, urmînd cu restul de fasole, roşii şi toate celelalte, stropindu-se deasupra cu o lingură de untdelemn. Se dă vasul la cuptor 20 minute, ca să fiarbă şi roşiile şi să se formeze sosul. Pesmetul va absorbi o parte din zeama lăsată de roşii.

Se serveşte rece, ca fel I, sau caldă, ca garnitură la fripturi.

Ardei sau gogoşari copţi cu roşii

1 kg ardei graşi sau gogoşari, 1/2 kg roşii, o ceapă (100 g), 30 g pesmet, 80—100 g untdelemn, sare, piper.

Ardeii graşi sau gogoşarii mai mari şi graşi se coc la un foc iute sau pe un grătar aşezat direct pe flacără, ca să se pîrlească repede de jur împrejur, fără să se moaie prea mult. Pe măsură ce sînt gata, se iau de pe foc şi se presară cu puţină sare fină, se aşază într-o oală suprapuşi şi acoperiţi, lăsîndu-i astfel 30 minute; coaja se va desprinde cu uşurinţă cu un cuţit inoxidabil, fără apă, ca să nu se spele sucul de la suprafaţă, care dă ardeilor aroma specifică de copt. Se taie în jumătăţi, se curăţă de seminţe, apoi se taie în felii subţiri. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se călește în tot untdelemnul cu 1/2 linguriţă de sare, la foc mic, pînă devine lucioasă, semn că a scăzut apa din ea. Cînd toate sînt pregătite, se aşază într-un vas termorezistent jumătate din cantitatea de ardei sau gogoşari, peste aceştia jumătate din roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime, apoi se distribuie jumătate din cantitatea de ceapă cu untdelemn şi se presară cu jumătate din cantitatea de pesmet, urmînd la fel cu restul.

Se dă la cuptor 20 minute şi se serveşte la fel ca şi „Fasolea verde cu usturoi".

Ciuperci cu orez

1/2 kg ciuperci, 100 g orez, 50 g unt sau untdelemn, o ceapă (50 g), 1/2 l apă sau supă de zarzavat, sare, piper, mărar sau pătrunjel tocat.

Ceapa, tocată mărunt, se călește, un minut, în unt sau untdelemn, se adaugă ciupercile spălate și tăiate în felii mari și se fierb acoperite, la foc mic, pînă scade toată apa ce o lasă. Se adaugă, atunci, orezul, curățat, spălat și scurs, apa sau supa de zarzavat, o linguriță cu sare sau cu „Vegeta", pătrunjel sau mărar și se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic sau se dau la cuptor, tot acoperite, pînă cînd scade complet apa și orezul este fiert (cca 30 minute).

Se servește, ca garnitură, lîngă fripturi de orice fel, sau cu sos de roșii sau de mărar, ca fel întîi. În acest caz, orezul se poate presăra cînd este gata, cu 50 g brînză telemea sau cașcaval ras.

Fasole bătută

250 g fasole boabe, albă, ceapă (cca 150 g), 100 ml untdelemn, usturoi, sare.

Fasolea se fierbe ca pentru „Iahnie de fasole", însă cu apă ceva mai multă (să treacă peste nivelul boabelor cu 7—8 cm). Este indicat să se fiarbă în oală sub presiune, unde se moaie bine bobul și coaja; astfel, se poate trece mai ușor prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin presă de piure. Cînd este bine fiartă, se scurge apa care se păstrează. Se zdrobește bine cu strivitorul de piure sau cu furculița, se diluează cu zeama în care a fiert și apoi se trece prin sită sau presă. Ceapa, tăiată în felii subțiri, se călește în tot untdelemnul cu 1/2 linguriță de sare, 8—10 minute, la foc mic, pînă scade apa și devine lucioasă, fără să se rumenească. Untdelemnul se scurge, apoi, peste fasolea strecurată care se va bate bine cu lingura, pînă se albește și devine spumoasă. Cine dorește, poate să adauge în fasole 2—3 căței de usturoi tocați mărunt, presărați cu un vîrf de linguriță cu sare și zdrobiți cu dosul lingurii. Se potrivește, apoi, gustul cu sare fină și se așază pe platoul de servit. În ceapa călită care a rămas, după ce s-a scurs untdelemnul, cît este caldă, se pune un vîrf de linguriță cu boia dulce de ardei, pentru a-i da culoare și, apoi, se distribuie pe toată suprafața piureului de fasole. Fasolea bătută trebuie să aibă consistența unei smîntîni groase care curge. Dacă s-a subțiat prea mult și se servește caldă, se poate lega puțin cu o linguriță cu vîrf de făină, frecată cu 2 linguri cu apă rece; se amestecă cu fasolea strecurată, se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege și apoi se amestecă cu untdelemnul și cu usturoiul. Dacă se servește rece, se îngroașă și fără făină.

Fasolea bătută se servește ca atare, ca fel doi de mîncare, cu mămăliguță și cu salată de varză acră sau dulce sau cu murături, sau ca garnitură, cu chiftele, cîrnați fripți, friptură de ovine, de porc etc.

Fasole bătută din fulgi de fasole

130 g fulgi de fasole, 1/2 l apă, 30—50 ml untdelemn, o ceapă mică, sare.

Fasolea se găsește sub această formă în comerț. Se prepară în cîteva minute. Ceapa rasă sau tocată mărunt se prăjește, numai un minut, în untdelemn,

apoi se stinge cu apa. Cînd clocoteşte apa, se adaugă treptat fulgii de fasole, amestecînd într-una cca 5 minute, pînă fierbe şi se îngroaşă, potrivindu-se gustul cu sare. Se poate fierbe numai în apa clocotită şi, după ce a căpătat consistenţa dorită, se pregăteşte ca în reţeta precedentă şi se serveşte la fel.

Salată de fasole boabe

Circa 250 g fasole boabe, o ceapă mare (100 g), 50—80 ml untdelemn, 1/2 lămîie, o linguriţă tarhon sau 4—5 căţei de usturoi, sare.

Fasolea se fierbe, cum s-a arătat la „Iahnie de fasole", în oală obişnuită sau în oală sub presiune. Cînd este fiartă, apa se scurge, încît să rămînă numai cca 1/4 în raport cu cantitatea de fasole. În timp ce fierbe fasolea, ceapa tăiată în felii subţiri se pune într-un castron, se amestecă cu o linguriţă cu vîrf de sare (10 g), 30 ml zeamă de lămîie sau 20 ml oţet şi untdelemnul (sau după gust din toate), cu tarhon sau usturoi tocat şi se lasă la o parte. Fasolea fiartă, împreună cu apa care a rămas, se deşartă fierbinte peste ceapă, se amestecă uşor, ca să nu se zdrobească boabele care vor absorbi sosul şi vor căpăta un gust plăcut.

Salata de fasole se serveşte caldă sau rece, ca garnitură, la fripturi de porc sau de ovine, cu cîrnaţi, ruladă de carne sau cu afumături (costiţă friptă), sau ca fel întîi, simplă.

Mazăre galbenă bătută

Se alege bob cu bob, ca să nu aibă pietricele sau alte impurităţi. Se înmoaie de seara în apă rece şi se fierbe la fel ca şi fasolea, în oală obişnuită sau în oală sub presiune. Se pregăteşte exact ca şi „Fasolea bătută" şi se serveşte cu afumături: cîrnaţi, costiţă.

Varză pane

O varză de mărime mijlocie, mai îndesată (600—800 g), 2 ouă, făină, pesmet, untdelemn.

Varza se taie în jumătăţi şi, fără să se scoată cotorul, se fierbe în apă clocotită puţin sărată (cît să o cuprindă), pînă se moaie suficient (30—40 minute), fără să se deformeze. Se aşază cu tăietura în jos în strecurătoare şi se lasă pînă cînd se răceşte, presîndu-se puţin şi cu mîna. Se taie apoi în felii de 2 cm grosime, împreună cu o parte din cotor, ca să nu se detaşeze frunzele. Se presară puţin piper măcinat peste felii (facultativ) care se trec prin făină, prin ou bătut şi apoi prin pesmet. În tigaia înfierbîntată, goală, în prealabil, s pune untdelemn (un strat de 1/2 cm) şi, imediat, se aşază feliile de varză ca se vor prăji la foc mijlociu, pînă cînd se vor rumeni pe ambele părţi. păstrează caldă pe un vas cu apă fierbinte şi se serveşte, ca garnitură, la c

fripturi, asociată cu salate de crudități. Presărată cu puțină brînză și, facultativ, și cu smîntînă, se servește fierbinte, ca fel întîi.

Varză acră călită

Circa 1 kg varză acră, o ceapă (50 g), 50—80 ml untdelemn, o foaie de dafin, un vîrf de linguriță piper sau ienibahar.

Varza, spălată dacă este prea acră sau prea sărată, se taie ca fideaua (v. „Salată de varză acră"). Ceapa, tocată mărunt, se călește, un minut, în untdelemn, la foc mic, apoi se adaugă imediat varza bine stoarsă în pumni, se amestecă, se toarnă apă pînă la jumătatea ei și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă. (Dacă se arde, se schimbă imediat în altă cratiță, fără să se pună apă, altfel va căpăta gust de afumat și se va închide la culoare. Este de preferat să se introducă în cuptor, tot acoperită, sau să se fiarbă în oală sub presiune cu 300 ml apă, în 30—40 minute). Cînd este fiartă, apa trebuie să fie complet scăzută. Obișnuit, fierbe în 1—1½ oră.

Se servește, ca garnitură, la friptură de porc, pasăre mai grasă (rață, gîscă) sau ovine, fără altă acriturǎ; se poate asocia cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Varză dulce călită

O varză de mărime mijlocie (800—900 g), 50 ml untdelemn, ½ lămîie sau oțet, mărar, piper, o ceapă (50 g), sare.

Varza curățată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în jumătăți și apoi subțire ca fideaua. Se presară cu o linguriță sare, se amestecă bine și se lasă 30 de minute. Ceapa, tocată mărunt, se călește în tot untdelemnul, un minut, la foc mic și, imediat, se pune varza bine stoarsă în pumni, se amestecă, adăugînd 3—4 linguri cu apă și un vîrf de cuțit cu piper, după care se acoperă și se lasă la foc mic, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se prindă de vas, pînă se moaie bine (cca 30—40 minute). Se adaugă cîte puțină apă, dacă este nevoie; cînd este gata, apa trebuie să fie complet scăzută. Se poate da la cuptor, tot acoperită, pînă se moaie, amestecînd și acolo din cînd în cînd. Dacă se arde, se schimbă repede în alt vas. Cînd este gata, se acrește cu zeamă de lămîie sau oțet și se sărează după gust. Pentru aromă, se adaugă mărar tocat și, facultativ, piper măcinat.

Se servește ca garnitură, ca și varza acră călită, la orice friptură mai grasă; se poate asocia și cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Varză roșie călită

Se prepară exact ca și „Varza albă călită", cu deosebirea că se presară numai cu 1/2 linguriță de sare și nu se stoarce, deoarece varza roșie nu lasă

repede apa. După ce s-a muiat şi a scăzut apa, se acreşte, după gust, cu zeamă de lămîie sau oţet şi se sărează.

Se serveşte ca garnitură la fripturi.

Sfeclă roşie călită

1 kg sfeclă roşie, 100 g unt sau untdelemn, zeamă de lămîie sau oţet.

Se aleg sfecle de mărime mijlocie, (care sînt mai închise la culoare), se curăţă de coajă şi se rad prin răzătoarea cu găuri mari (numai înainte), ca să se obţină fîşii cît mai lungi. Untul sau untdelemnul se pune în cratiţă şi cînd s-a încălzit puţin, se adaugă sfecla, se presară cu o linguriţă rasă de sare şi se pun 3—4 linguri cu apă. Se amestecă şi se lasă să se călească acoperită, la foc mic, pînă se moaie bine (cca 30—40 minute), amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă, sau se dă la cuptor, tot acoperită, pînă se moaie, după care se păstrează pe un vas cu apă fierbinte şi, numai în momentul cînd se serveşte, ca garnitură, la friptură de porc, pasăre, vînat etc., se acreşte cu zeamă de lămîie sau cu oţet, după gust, potrivindu-se şi gustul cu sare. Substanţa acră îi dă imediat o culoare roşie rubinie; dacă nu se serveşte repede, culoarea se închide.

Garnitură de gutui

2 gutui mari, 50 g unt sau untdelemn, o linguriţă zahăr, sare.

Gutuile bine coapte (cu coaja galbenă) se curăţă de coajă şi de mijlocul pietros, se taie în felii de 1 cm grosime şi, apoi, feliile suprapuse, în beţişoare de 2 cm lăţime. Se aşază într-o tavă sau cratiţă smălţuită, se stropesc bine cu untdelemn sau se pun bucăţele de unt, şi se presară cu 1/2 linguriţă de sare şi o linguriţă cu vîrf de zahăr, amestecîndu-se bine. Se dau la cuptor, la foc mijlociu, 20—30 minute, pînă se moaie şi se rumenesc puţin, fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască.

Se servesc cu carne sau ficat la grătar, ficat prăjit sau cu orice friptură, fără altă garnitură sau salată.

Garnitură de mere, pere, piersici, gutui, prune

Fructele coapte, dar fără să fie moi (soiuri de toamnă mai tari), se spală, şi se lasă necurăţate de coajă. Merele se taie în felii de 2 cm grosime; caisele şi piersicile se desfac în jumătăţi, prunele se lasă întregi cu sîmburi cu tot. Se aşază într-o cratiţă sau tavă smălţuită, se stropesc bine cu unt sau untdelemn şi se presară cu puţină sare şi zahăr. Se coc la cuptor exact ca în reţeta precedentă şi se servesc la fel.

Garnitură de orez

100 g orez, 2—3 linguri untdelemn sau 50 g unt, o linguriță ceapă rasă fin, 1/2 l apă sau supă de zarzavat, sare, frunze de țelină sau pătrunjel.

Orezul, curățat de impurități, spălat în sită de sîrmă, bine scurs, se pune într-o crăticioară de 1 l împreună cu untul sau untdelemnul și ceapa, amestecîndu-se pe foc mic, un minut, fără să se rumenească; totul se stinge imediat cu lichidul fierbinte. Pentru gust mai bun, se adaugă o linguriță cu vîrf de „Vegeta" (sau se sărează după gust) și pentru aromă, frunze de pătrunjel sau de țelină tocate. Se lasă să fiarbă acoperit, la foc mic, sau se dă la cuptor, tot acoperit, pînă cînd scade tot lichidul și bobul se moaie, rămînînd însă întreg, neterciuit.

Se servește cu fripturi din orice fel de carne, cu salate de crudități sau murături, sau cu preparate din carne tocată cu sosuri.

Garnitură de macaroane

150 g macaroane sau alte paste făinoase, 50 g unt, margarină sau untdelemn, sare.

Pastele făinoase se fierb în 2 l apă clocotită împreună cu o linguriță cu vîrf de sare (cantitatea de apă depinde de cantitatea pastelor făinoase). Macaroanele lungi se rup în jumătate. După ce s-au introdus în apă, se amestecă bine imediat, ca să nu se lipească unele de altele și să se formeze ghemotoace tari care nu vor mai fierbe. Chiar și după ce a început apa să clocotească din nou, se amestecă de 1—2 ori. Se fierb pînă se moaie (20—30 minute), la foc mijlociu, în clocote mici, apoi se iau de pe foc și se lasă să stea acoperite, 30 minute, în apa în care au fiert; între timp absorb apă, se umflă de 2—3 ori față de cît au fost și se frăgezesc. După aceea, se deșartă în strecurătoare și se limpezesc sub jet de apă de gelul de pe ele (format din făină), ca să nu rămînă cleioase. Bine scurse, se pun în cratiță în grăsimea încălzită, se amestecă pînă se înfierbîntă, sau se dau la cuptor. Dacă este nevoie, se presară cu puțină sare fină.

Se servesc la fripturi cu sosuri de roșii, de zarzavat sau de muștar, cu sos picant etc.

Friganele

200 g franzelă, 250 ml lapte, 3 ouă, 25 g zahăr, untdelemn.

Franzela se taie în felii de 1—1½ cm grosime (cca 8 felii) care se vor așeza unele lîngă altele, într-o cratiță mai mare. Se toarnă peste ele laptele foarte puțin călduț în care s-a dizolvat zahărul și, după 10 minute, se întorc pe partea cealaltă, pînă absorb tot laptele (cca 30 minute). Ouăle întregi se bat bine

cu furculița, pînă cînd se formează puțină spumă. Tigaia se înfierbîntă fără grăsime, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), 3—4 minute, apoi se pune untdelemn într-un strat de 2—3 mm și, imediat, se ia cu furculița cîte o felie de franzelă (cu grijă să nu se rupă) și se trece prin ou pe ambele părți (dacă se rup, bucățile se alătură în tigaie și oul le va lega, cînd se prăjesc); se așază în tigaie, unele lîngă altele, cîte încap, neînghesuite și se prăjesc rumen pe ambele părți. Cînd o felie este prăjită, se pune alta în loc, imediat, ca să nu se ardă grăsimea. Dacă este nevoie, se mai completează puțin cu untdelemn, pe parcurs. Friganelele se servesc fierbinți cu soteuri de legume, cu piure de spanac sau de urzici, cu sos de măcriș, sau cu mîncăruri de legume fără carne, ca fel întîi sau ca fel doi de mîncare.

SALATE DIN LEGUME ȘI FRUCTE CRUDE

Salatele din crudități se pot prepara tot timpul anului din legumele sau fructele de sezon. *Salatele din legume crude se prepară numai pentru o singură masă și se amestecă cu sosurile numai în momentul servirii*, deoarece untdelemnul le înmoaie, deasemenea și sarea care prin topirea ei extrage apa din legume. Unele capătă un aspect dezagreabil (salata verde, roșiile, ridichile), diluînd totodată sosul.

Și salatele din legume crude se pot asezona cu oricare din sosurile reci, pentru a fi mai agreabile, însă importanța lor vitală constă în aportul de vitamine naturale și de săruri minerale, necesare organismului; de aceea, nu trebuie să lipsească de la nici o masă, oricît de simplu prezentate ar fi. Se servesc fie ca fel întîi de mîncare, fie ca garnitură sau acritură la alte preparate.

Salata verde (lăptuca)

Salata verde se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Fiecare căpățînă de salată se scurge bine de apă, se taie în sferturi și se așază în salatieră cu frunzele în sus, pentru a fi mai aspectuoasă, sau se taie în felii mai late. Sosurile se adaugă numai la servire.

Pentru două căpățîni de salată (cca 1/2 kg), se pot pregăti diverse sosuri în următoarele cantități:

I. *O lingură cu zeamă de lămîie (15 ml) sau o linguriță cu oțet, 1/2 linguriță de sare, o linguriță cu zahăr, o lingură cu apă.* Se amestecă toate și, după ce se topește zahărul și sarea, se stropește salata, la servire.

II. *Două linguri cu untdelemn, o lingură cu zeamă de lămîie sau o linguriță cu oțet, 1/2 linguriță de sare (sau toate după gust), o lingură cu apă.*

III. *Sos cu muştar: o linguriţă cu vîrf de muştar* se freacă cu *o lingură cu zeamă de lămîie* şi cu *1/2 linguriţă de sare*, adăugînd treptat, ca la maioneză, *2—3 linguri cu untdelemn* şi *o lingură cu apă.*

IV. *200 ml smîntînă, o lingură cu zeamă de lămîie, 1/2 linguriţă de sare, o linguriţă cu zahăr (sau toate, după gust);* se amestecă toate bine.

V. *Două ouă fierte tari, tăiate în sferturi, se aşază peste salata tăiată în felii late; toate se stropesc cu sos grecesc sau cu mujdei de usturoi* (v. „Sosuri reci").

Salată de castraveţi verzi

1/2 kg castraveţi proaspeţi, sare, zeamă de lămîie sau oţet, ceapă, mărar.

Castraveţii se curăţă de coajă, se gustă dacă nu sînt amari şi apoi se taie în felii subţiri. Dacă au seminţe mari, acestea se îndepărtează, deoarece sînt indigeste. Se presară cu o linguriţă rasă de sare, se amestecă şi se lasă 1/2 oră, apoi se scurg de apă, după care se adaugă o lingură cu zeamă de lămîie sau o linguriţă cu oţet (sau după gust), mărar tocat şi, facultativ, o lingură cu untdelemn şi puţină ceapă rasă fin sau tăiată în felii subţiri; se amestecă toate şi se aşază în salatieră. Pentru aspect, se presară puţină boia dulce de ardei. Se serveşte numai ca acriturâ.

Salata se poate pregăti şi fără a săra castraveţii în prealabil. În acest caz, se taie castraveţii şi se amestecă cu ceapa, mărarul etc., iar oţetul sau zeama de lămîie, sarea şi untdelemnul se adaugă numai în momentul servirii, ca să rămînă tari.

Castraveţii se pot asocia cu ardei, ceapă, roşii, ridichi care, la fel, se amestecă cu sarea, oţetul sau zeama de lămîie şi untdelemnul, numai în momentul servirii. Această salată se poate servi ca acriturâ sau ca fel întîi.

Salată de roşii

1/2 kg roşii, 1—2 linguri untdelemn, 1/2 linguriţă sare fină, o ceapă mică sau 3—4 căţei de usturoi, mărar sau pătrunjel tocat.

Roşiile tari şi proaspete, spălate, se taie în felii de 1 1/2 cm grosime, ceapa se taie în felii subţiri, usturoiul se toacă mărunt şi toate se amestecă în salatieră şi se presară cu mărar sau pătrunjel. În momentul servirii, se presară cu sarea şi se stropesc cu untdelemnul şi, facultativ, cu zeamă de lămîie sau oţet. Se poate pregăti şi fără ceapă şi usturoi.

Se serveşte ca acriturâ sau ca fel întîi.

Salată de ardei copți

1/2 kg ardei, o lingură zeamă de lămîie sau o linguriță oțet, 1—2 linguri untdelemn, sare.

Se aleg ardei cît mai graşi şi drepți, fără îndoituri, ca să se poată coace uniform. Se spală şi se şterg de apă, apoi se coc pe plită (la soba de gătit), la foc mai iute, sau la aragaz, pe un grătar aşezat direct deasupra flăcării, ca să se pîrlească repede coaja, fără ca ei să se moaie prea mult. Se presară pe fiecare ardei copt numai un vîrf de cuțit de sare fină de jur împrejur (dacă se presară mai multă, devin prea sărați). Pe măsură ce se coc, se aşază într-o oală acoperiți, unde se lasă 30 minute. Astfel coaja se va desprinde cu uşurință cu un cuțit inoxidabil. Nu este indicat să se spele, deoarece îşi vor pierde gustul de copt. Se aşează în salatieră şi se asezonează cu zeamă de lămîie sau oțet şi untdelemn care se adaugă numai în sucul lăsat de ardei (fără apă); se întorc, apoi, în sos, ca să se moaie de jur împrejur.

Se servesc ca acriturâ.

Salată de praz

2 fire de praz (cca 1/2 kg), o linguriță rasă sare, o lingură zeamă de lămîie sau o linguriță oțet (sau după gust), 2 linguri untdelemn.

Prazul se taie în felii cît se poate de subțiri (numai partea albă, fără frunzele verzi); se sărează şi se lasă 1/2 oră să se moaie puțin, apoi se stropeşte cu zeama de lămîie sau oțetul şi cu untdelemnul.

Salata se serveşte ca acriturâ.

Salată asortată

1/2 kg roşii mici, 3 ouă, 3 ardei graşi, 100 g măsline, 1—2 linguri zeamă de lămîie sau o linguriță oțet, o linguriță rasă sare, 2—3 linguri untdelemn, o lingură apă, mărar sau pătrunjel tocat.

Se aşază toate cît mai decorativ în salatieră. Măslinele se aşază în 3 raze, iar de o parte şi de alta a lor se pun ouăle fierte tari şi tăiate în sferturi, aşezate cap la cap; între acestea, se intercalează roşiile tăiate în felii, aşezate puțin suprapuse. Se stropesc cu sos din: apă, zeamă de lămîie sau oțet, sare şi untdelemn, numai în momentul servirii.

Salata se serveşte cu fripturi calde sau reci, sau ca fel întîi.

Salată de varză acră

Varza acră se spală în 2—3 ape călduțe (dacă este prea acră sau prea sărată) şi se stoarce bine în pumni. Se îndepărtează nervura groasă din mijlo-

cul frunzelor, apoi se suprapun cîte 10—12 foi, se rulează şi se taie cît mai subţire, ca tăiţeii. Se aşază în salatieră şi se adaugă puţin untdelemn sau ulei de dovleac şi, facultativ, puţină ceapă rasă. Se amestecă şi se serveşte, ca acriturâ, cu fasole bătută sau cu fripturi mai grase de porc, oaie, gîscă sau raţă, asociată cu garnitură de orez sau cu piure de cartofi.

Salată de varză albă dulce

Circa 1/2 kg varză albă, lămîie sau oţet, untdelemn, sare.

Varza, tăiată ca fideaua (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se presară cu o linguriţă rasă de sare, se amestecă şi se lasă să se moaie 30 minute. Se stoarce în pumni şi se aşază în salatieră; se stropeşte cu o lingură de untdelemn, o lingură cu zeamă de lămîie sau o linguriţă cu oţet, sau după gust şi se presară cu mărar tocat şi puţină sare, dacă mai este nevoie.

Se amestecă şi se serveşte ca acriturâ alături de orice friptură, chiftele, cîrnaţi etc. sau cu mîncare de cartofi cu sau fără carne, cu fasole bătută, iahnie de fasole etc.

Salată de varză roşie

1/2 kg varză roşie, lămîie sau oţet, untdelemn, sare.

Varza roşie, curăţată de frunzele veştede şi controlată să nu aibă nisip pe frunze (acestea se spală bine), se taie în jumătate şi, apoi, în felii subţiri ca fideaua, se presară cu o linguriţă rasă de sare, se amestecă bine şi se aşază în salatieră. Se stropeşte cu untdelemn, zeamă de lămîie sau oţet, după gust şi se lasă să se moaie, ca să fie mai gustoasă. Varza roşie are frunzele rigide, nu lasă repede apa, de aceea nu este nevoie să fie stoarsă. Se serveşte la fel ca şi precedentele.

Varză roşie cu hrean

La salata de varză roşie precedentă *se adaugă o lingură cu hrean ras.*

Se serveşte ca şi precedentele asociată cu piure de cartofi, garnitură de orez.

Salată de sfeclă roşie

1 kg sfeclă roşie, 1—2 linguri zeamă de lămîie sau o lingură oţet, 2—3 linguri untdelemn, o linguriţă rasă sare, 3—4 linguri apă.

Se aleg sfecle de mărime mijlocie, de culoare cît mai închisă, se spală de pămînt, se aşază într-o oală şi se toarnă peste ele apă fierbinte (cît să le cu-

prindă bine). Se fierb acoperite pînă se moaie şi apoi se scurg de apă. Sau după ce s-au spălat, sfeclele se pun într-o tavă nesmălţuită, fără apă şi se coc la cuptor, pînă se moaie (coapte sînt mai dulci). Se încearcă cu furculiţa, dacă sînt fierte sau coapte (cînd aceasta intră cu uşurinţă pînă la mijloc, înseamnă că sînt gata). În oricare variantă, se lasă să se răcească, apoi se curăţă de coajă şi se taie cu cuţitul riglat (ondulat, pentru aspect mai frumos) în felii de 1 cm grosime, sau, cu cuţitul obişnuit, în felii de 1/2 cm şi acestea, la rîndul lor, în beţişoare de 2 cm lăţime. Se pot rade în formă de tăiţei, prin răzătoarea cu găuri mari. Se aşază în salatieră şi se asezonează cu sos din: untdelemn, zeamă de lămîie sau oţet şi sare după gust (diluat cu apa). Dacă se pregăteşte în cantitate mai mare, salata se pune în borcan şi se păstrează 1—2 săptămîni la frigider.

Se serveşte ca acriturâ la orice preparat din legume sau carne.

Salată de sfeclă roşie cu hrean

La *salata de sfeclă roşie*, pregătită ca în reţeta precedentă, *se pot adăuga 1—2 linguri cu vîrf hrean*, ras prin răzătoarea cu găuri mici. Pentru aromă, se pune o linguriţă cu *chimen* în 150 ml apă, lăsîndu-se să fiarbă 10 minute, apoi se strecoară şi cu apa se diluează sosul, în oricare variantă, cu sau fără hrean.

Salată de mere

1 kg mere, 150 ml vin alb sec sau 100 ml vin şi 50 ml apă, 50 g zahăr, un vîrf de cuţit scorţişoară măcinată sau o bucăţică nemăcinată.

Merele de toamnă, curăţate de coajă, se taie în sferturi, scoţîndu-se mijlocul cu sîmburii, apoi se taie în felii de 1 cm grosime şi se aşază în salatieră. Vinul (sau vinul cu apa) se fierbe *numai un minut* cu zahărul şi scorţişoara şi se deşartă peste mere cu care se amestecă.

Salata se serveşte rece cu friptură de curcan, de altă pasăre sau de vitel.

Salată de portocale

2 portocale mari (1/2 kg), 1/2 kg mere, 100 ml vin alb sec, 15 ml rom, 50 g zahăr.

Merele şi portocalele curăţate de coajă se taie în felii şi se aranjează în salatieră. Vinul se fierbe *un minut* cu zahărul şi, după ce s-a luat de pe foc, se adaugă romul şi apoi se toarnă fierbinte peste fructele din salatieră, cu care se amestecă.

Salata se serveşte ca şi cea de mere.

Ridichi de iarnă cu maioneză

1/4 kg ridichi de iarnă, negre sau albe (gata curățate), 250 g maioneză.

Ridichile, curățate de toată coaja lemnoasă, se rad prin răzătoarea cu găuri mici, se așază în salatieră și peste ele se deșartă maioneza sau oricare sos maioneză rece (v. „Sosuri"), dar numai în momentul servirii. Ridichile se pot amesteca, după preferință, cu alte legume crude: morcov, pătrunjel, țelină, rase tot prin răzătoarea cu găuri mici, sau cu mere crude, rase prin răzătoarea cu găuri mari.

Maioneza se pune peste toate, după apreciere, și, numai la masă, se amestecă cu legumele în farfurie, ca acestea să nu lase zeamă.

Roșii cu maioneză

1/2 kg roșii, 150 g maioneză.

Roșiile proaspete și tari se taie în felii de 1 cm grosime și se așază în salatieră. Maioneza se deșartă peste ele numai în momentul servirii.

Salată de țelină și mere cu maioneză

250—300 g țelină (gata curățată), 250 g mere, 200 g maioneză, 100 ml smîntînă, lămîie.

Țelina se rade (prin mișcări numai înainte) prin răzătoarea cu găuri mari, ca să rezulte felioare cît mai lungi, sau se taie în formă de chibrit (julienne). Se presară cu o jumătate de linguriță de sare și se stropește cu o lingură de zeamă de lămîie. Se amestecă și se lasă o oră să se moaie. Merele, curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Țelina și merele se amestecă cu maioneza și smîntîna numai în momentul servirii.

•

După exemplele precedente, se pot asezona și alte salate din legume crude (praz, salată verde, ceapă, morcovi, pătrunjel, varză, hrean etc.) cu maioneză, sos olandez, sos maioneză, sos remulad cu smîntînă (v. „Sosuri").

MÎNCĂRI DIN LEGUME

Modul de preparare este aproape același la toate mîncările din legume. Ceapa, tocată mărunt sau rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călește în untdelemn sau altă grăsime, numai 1—2 minute, la foc mic, fără să se rumenească deloc, numai cît să-și dezvolte aroma. Pentru ca mîncarea să capete

un aspect mai plăcut, în ceapa călită se pune un vîrf de linguriță boia dulce de ardei sau 1/2 linguriță pastă de ardei (v. „Ardei măcinat conservat cu sare"), se amestecă de 2—3 ori și totul, imediat, se stinge cu cca 1/2 l apă rece sau caldă. Boiaua sau pasta de ardei colorează, numai dacă se pune în grăsimea caldă, respectiv în ceapa cu grăsime, după ce s-a călit; se amestecă numai 2—3 secunde. (Nu trebuie să se înfierbînte mai mult, deoarece se caramelizează și devine maronie). Dacă se pune direct în apa de la mîncare, fără să se fi amestecat, în prealabil, cu grăsimea caldă, pasta nu va colora deloc mîncarea. Cînd apa clocotește, se adaugă legumele crude, curățate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și 1/2 linguriță de sare (în cazul cînd nu s-a pus pastă de ardei care sărează). Se fierb acoperite cu capac, întorcîndu-se de 1—2 ori, ca să ajungă și cele de deasupra în apă. Cînd sînt fierte, apa trebuie să fie scăzută cu 2—3 cm sub nivelul legumelor. Pentru ca să se formeze sosul la mîncare, se freacă făina indicată în rețetă cu apă rece sau cu suc de roșii și apoi se adaugă peste legume, amestecîndu-se cu lichidul existent și lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca acesta să se lege. În caz că sosul este prea subțire, se mai poate înmuia 1/2 linguriță de făină cu o lingură de apă rece care se va amesteca cu sosul, lăsîndu-l să mai fiarbă cîteva clocote. (Făina se pune după cît dorim de gros să fie sosul).

Mîncarea se poate acri cu suc de roșii cu care se completează apa în care se fierb legumele, sau cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oțet, care se adaugă numai după ce au fiert legumele (altfel aceste substanțe le vor întări și nu vor mai fierbe). În mod obișnuit, substanțele acre se adaugă, după ce mîncarea este gata și s-a luat de pe foc, potrivindu-se în același timp și gustul cu sare. Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece ca să se emulsioneze, adică să se despartă în părticele foarte mici; altfel se va brînzi cînd se va amesteca cu sosul fierbinte, cu care trebuie să se amestece imediat ce s-a luat de pe foc, ca să se distrugă fermenții (enzimele) din smîntînă, pentru ca mîncarea care va rămînea pentru a doua zi, să nu fermenteze. Smîntîna se poate freca cu făina, apoi să se dilueze cu 1—2 linguri de apă rece și, cînd legumele sînt fierte, să se amestece în cratiță cu lichidul existent, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca acesta să se lege. În această variantă, mîncarea va căpăta doar gust plăcut, fără să se observe smîntîna, deoarece aceasta s-a topit. Smîntîna se poate adăuga și în momentul servirii.

Mîncare de cartofi

600—700 g cartofi (de preferință cei care nu se zdrobesc la fiert), o ceapă (50—100 g), 3—4 linguri untdelemn (50 ml), mărar, pătrunjel, boia, sare, piper.

Este o mîncare care se execută repede. Ceapa, tăiată mărunt, se călește în tot untdelemnul, în cratiță de 1½ l, la foc mic (nu direct pe flacără), amestecînd mereu (deoarece se arde repede) pînă îi scade apa și devine lucioasă, fără să se îngălbenească deloc; după aceea, se pune un vîrf de linguriță boia dulce sau ½ linguriță pastă de ardei, amestecîndu-se numai de 2—3 ori și, imediat, totul se stinge cu 1/4 l apă. Cînd clocotește apa, se adaugă

cartofii curățați de coajă și tăiați în sferturi mici de 2 cm grosime. Se completează cu apă atît, cît să-i cuprindă (să nu treacă peste nivelul lor), se sărează după gust și se adaugă un vîrf de cuțit de piper (facultativ). Se lasă să fiarbă acoperiți, cca 20 minute, întorcîndu-se în sos, pînă se moaie, fără să se zdrobească și apa scade cu 1—2 cm sub nivelul lor. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel sau mărar tocat sau din ambele, sau după gust și o foaie de dafin. Se mai gustă dacă este sărată, deoarece cartofii absorb mai multă sare decît alte legume. Sosul nu trebuie îngroșat cu făină, amidonul din cartofi este suficient ca să-l lege puțin. În cazul cînd dorim ca mîncarea să aibă mai mult sos, acesta se poate lega cu o linguriță cu vîrf de făină (10—15 g), frecată cu o lingură cu apă rece; se amestecă cu sosul și se lasă să fiarbă cîteva clocote. Cine dorește, poate să acrească mîncarea cu 100—150 ml suc de roșii care se adaugă în lichidul în care se fierb cartofii, sau după ce se ia de pe foc cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Mîncarea se servește ca atare sau dreasă cu 50—100 ml smîntînă, bătută bine cu o lingură de apă rece, imediat ce s-a luat de pe foc.

Mîncarea de cartofi se servește, ca fel doi, cu diferite salate (salată verde, de castraveți, de roșii, ardei copți etc) sau cu murături. De asemenea, mîncarea de cartofi poate servi drept garnitură la friptură din orice carne, sau la carne fiartă rasol, chiftele, ochiuri, friganele, cîrnați etc.

Mîncare de dovlecei

I. *2 dovlecei (cca 1½ kg), ½ kg roșii, un ardei gras, 4 linguri untdelemn (60 ml), cimbru, mărar, sare, o ceapă de mărime mijlocie (80 g).*

Dovleceii se curăță subțire de coajă și se taie în jumătăți, apoi se scoate mijlocul cu semințele, cu o lingură. Partea rămasă se taie în cuburi de 2—3 cm, sau se rade prin răzătoarea cu găuri mari (împingînd numai înainte pe răzătoare, ca să rezulte fîșii cît mai lungi). Se presară cu o linguriță rasă de sare, fie că sînt tăiați în cuburi, fie rași, se amestecă, se lasă 30 minute, ca sarea să extragă apa din ei și apoi se storc bine în pumni. Ceapa se taie cît mai mărunt, se călește 2 minute, în tot untdelemnul, la foc mic, fără să se rumenească. Se adaugă dovleceii, 100 ml apă, ardeiul tăiat în felii subțiri, roșiile (dacă se poate curățate de coajă) tăiate în felii de 2 cm grosime și o crenguță de cimbru. Se dau la cuptor cca 20 minute, la foc mijlociu, să fiarbă toate fără să se terciuiască. Cînd se scoate din cuptor, mîncarea se presară cu mărar tocat și i se potrivește gustul cu sare.

Se servește caldă, ca garnitură, la fripturi, cîrnați, chiftele, friganele, ochiuri, sau rece, ca fel întîi.

II. Dovlecelul se pregătește ca în rețeta I, înlocuind roșiile cu 250 ml suc de roșii. După ce s-a călit ceapa și s-a adăugat dovlecelul, se lasă să fiarbă numai cu 100 ml apă și 100 ml suc de roșii și o ramură de cimbru, amestecînd din cînd în cînd, pînă se moaie suficient (cca 20 minute), fără să se terciuiască. Cînd dovleceii sînt fierți, se freacă o linguriță cu vîrf de făină (20 g) cu restul de 150 ml suc de roșii, adăugat treptat, ca să nu se formeze coco-

loaşe, se toarnă peste dovlecei, se amestecă şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Dacă este prea gros, se diluează cu puţină apă şi se mai fierbe cîteva clocote (nu trebuie să fie prea mult sos). Se ia de pe foc, se sărează şi se aromează cu mărar tocat.

Mîncarea se serveşte ca atare sau dresă, imediat ce s-a luat de pe foc, cu o lingură cu vîrf de smîntînă, bătută bine cu o lingură de apă rece, sau cu 1—2 gălbenuşuri, bătute cu o lingură de apă rece.

III. Mîncarea se poate pregăti şi fără roşii. Dovlecelul, stors bine cum s-a arătat la început, se pune în ceapa călită puţin, în prealabil, cu untdelemnul, adăugînd cca 200 ml apă şi o ramură de cimbru. Se fierbe acoperit, la foc mic, cca 20 minute, amestecînd din cînd în cînd. Cînd dovlecelul este fiert, se freacă făina (20 g) cu cca 100 ml apă rece care se adaugă în sos, se amestecă, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege. Se mai adaugă puţină apă, dacă este nevoie, ca sosul să nu fie prea gros şi nici în cantitate prea mare. Se pune şi o linguriţă cu „Vegeta" care-i dă gust foarte bun şi sărează. Mîncarea se ia de pe foc, se drege imediat cu o lingură cu vîrf (cca 100ml) de smîntînă, bătută bine cu o lingură de apă rece care se amestecă cu sosul fierbinte. Se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet, potrivindu-i-se în acelaşi timp şi gustul cu sare. Pentru aromă, se pune mărar tocat (o linguriţă cu vîrf).

Mîncarea de dovlecei de la variantele II şi III se serveşte caldă, aşa simplă, ca fel întîi, sau ca garnitură, la fripturi, chiftele, friganele, ochiuri.

Mîncare de vinete

2—3 vinete de cca 1/4 kg fiecare, o ceapă (80 g), 2 ardei graşi, 1/2 kg roşii, 60 ml untdelemn, 3—5 căţei de usturoi, pătrunjel, sare.

Se aleg vinete de mărime mijlocie de culoare neagră-violacee, lucioase şi pufoase. Vinetele spălate, necurăţate de coajă, se taie în bucăţi mici (adică, în 8 fîşii, pe lungime şi încă o dată la mijloc, pe grosime). Se pun într-un castron, se presară cu o linguriţă de sare fină, se amestecă bine şi se lasă 30 minute, ca sarea prin topirea ei să extragă zeama amară din ele. Dacă se pune sare mai multă şi se ţin mai mult timp cu sare, vinetele se întăresc şi fierb greu. Se spală, apoi, în două ape reci şi se storc bine în pumni. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se călеşte, 2—3 minute, în tot untdelemnul, amestecînd mereu la foc mic; apoi, se adaugă ardeii tăiaţi în felii subţiri, vinetele, roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime şi 3—4 linguri cu apă. Se presară o linguriţă rasă de sare, se amestecă bine, ca toate ingredientele să fie repartizate uniform în cratiţă. Se dau la cuptor, acoperite, lăsîndu-se să fiarbă cca 30 minute, la foc mijlociu, pînă se moaie toate şi se formează sosul. Nu se mai amestecă, doar se mişcă puţin cratiţa, ca toate ingredientele să rămînă întregi.

Cînd mîncarea este gata, se adaugă usturoiul tocat, potrivindu-i-se gustul cu sare şi se presară cu pătrunjel. Se serveşte caldă, ca garnitură, la fripturi de viţel, vită, porc, pasăre, sau rece ca fel întîi.

Spanac cu smîntînă

1/2 kg spanac, 30 g unt, 150 ml smîntînă, 30 g pesmet, 3 căţei de usturoi, untdelemn, sare.

Spanacul se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se fierbe 20 minute în 1/4 l apă clocotită şi apoi se răstoarnă în strecurătoare. Untul sau 2 linguri de untdelemn se încălzesc puţin într-o cratiţă de 1 l; se pune usturoiul tocat, se amestecă de 2—3 ori, fără să se înfierbînte, apoi se ia de pe foc şi se adaugă spanacul strecurat şi se amestecă bine. Deasupra, se distribuie uniform smîntîna şi apoi pesmetul rumenit, un minut, cu 2 linguri de untdelemn, la foc mic. Nu se amestecă. Mîncarea se dă la cuptor să se înfierbînte cu 10 minute înainte de servire.

Se serveşte, ca garnitură, la fripturi din orice carne, la chiftele, friganele, ochiuri etc.

La fel, se prepară urzicile, fasolea verde, dovleceii. Dacă în loc de pesmet, se presară brînză telemea sau caşcaval ras, mîncarea se serveşte ca fel întîi.

Mîncare de spanac cu roşii

1/2 kg spanac, 1/4 l suc de roşii, o ceapă (50 g), 3—4 căţei de usturoi, 50 ml untdelemn, 20 g făină, sare.

Spanacul bine spălat se scurge de apă în strecurătoare. Ceapa, tocată mărunt, se călеşte, un minut, în untdelemn, fără să se rumenească; apoi, se adaugă spanacul nefiert cu frunzele întregi şi se amestecă, pe foc mic, pînă îi scade volumul. Se adaugă, apoi, sucul de roşii, 1/2 linguriţă sare şi se lasă să fiarbă cca 20 minute, la foc mic, pînă se moaie bine. Apa pe care o lasă spanacul şi, în plus, sucul de roşii vor forma suficient sos. Dacă este prea mult lichid, acesta se leagă cu o linguriţă rasă de făină, frecată cu o lingură de apă rece care apoi se amestecă cu spanacul, lăsînd să fiarbă cîteva clocote. Se sărează şi se pune usturoiul tocat, după ce mîncarea s-a luat de pe foc. Se poate pregăti la fel şi fără usturoi.

Se serveşte, ca garnitură, ca şi precedenta.

Mîncare de spanac cu slănină afumată

I. *1/2 kg spanac, 50 g slănină afumată, 30 g făină, o linguriţă cu vîrf de ceapă tocată, 200 ml lapte, sare, piper 3—4 căţei de usturoi.*

Spanacul bine spălat se fierbe numai 5 minute în 1/4 l apă clocotită, ca să-i scadă volumul, apoi se strecoară, păstrînd apa. Slănina, tocată mărunt, se călеşte, la foc mic (să nu se ardă), presînd mereu jumările, ca să iasă mai repede grăsimea din ele şi să se rumenească puţin. Se iau apoi de pe foc, se adaugă ceapa, se amestecă numai de 2—3 ori şi, imediat, se pune spanacul,

adăugînd puţin apă în care a fost opărit, sau apă simplă şi se lasă să fiarbă, la foc mic, acoperit, pînă se moaie (cca 15 minute). Făina se freacă cu laptele rece, adăugat cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe şi, apoi, se amestecă cu spanacul. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, pînă capătă aspectul unei smîntîni mai groase. Dacă este prea gros, se diluează cu apă sau lapte, cît este necesar, ca să rezulte o cantitate de 500—600 ml şi se fierbe cîteva clocote. Se ia de pe foc, se pune usturoiul tocat şi se sărează.

II. Spanacul se pregăteşte cu ceapă, exact ca în reţeta precedentă şi se fierbe cu apă în care a fiert sau cu apă simplă (fără lapte). Cînd este gata, se ia de pe foc şi se drege imediat cu 100 ml smîntînă, frecată bine cu o lingură de apă rece, sau cu smîntîna frecată cu un gălbenuş. Se pune usturoiul tocat, potrivindu-se gustul cu sare şi, facultativ, se acreşte cu cîteva picături de zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, după gust. Cantitatea de sos trebuie să fie 500—600 ml.

III. Spanacul se pregăteşte ca în varianta I, se fierbe cu 200 ml suc de roşii şi apă în care a fost opărit spanacul sau cu apă simplă, pînă se moaie bine. Făina se freacă cu o lingură de apă rece şi se amestecă cu spanacul. Lichidul se completează, ca să rezulte cca 500—600 ml sos şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina. Se ia de pe foc, se pune usturoiul tocat şi se potriveşte gustul cu sare.

În oricare variantă, mîncarea se serveşte, ca garnitură, la fripturi din orice carne, la chiftele, ruladă de carne, ochiuri etc.

Mîncare de urzici

1/2 kg urzici, 2—3 linguri untdelemn, 30 g slănină afumată, o ceapă (80 g), 30 g făină, 100 ml smîntînă, zeamă sau sare de lămîie, usturoi, mărar, sare.

Urzicile se spală cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor", apoi se scot din ultima apă în mănunchi şi se taie în felii late. Slănina, tăiată în bucăţele cît mai mici, se prăjeşte la foc mic, pînă se rumeneşte puţin (în auriu). Se ia de pe foc, se pune ceapa tocată mărunt şi se amestecă numai de 2—3 ori, după care se adaugă urzicile. Cratiţa se pune iar pe foc şi se amestecă pînă scade puţin volumul urzicilor; apoi se sting cu 1/4 l apă fierbinte şi o linguriţă rasă de sare, lăsîndu-le să fiarbă, la foc mic, acoperite pînă se moaie bine (cca o oră), adăugînd cîte puţină apă, dacă scade prea mult. Dacă se întrebuinţează untdelemn, acesta se încălzeşte cu ceapa un minut, apoi se adaugă urzicile şi se continuă cum s-a arătat mai sus. În oală sub presiune, urzicile fierb în 30 minute cu ceapa, untdelemnul şi 1/4 l apă. Cînd sînt bine fierte, se adaugă făina frecată cu 1—2 linguri de apă rece, cu care se amestecă, completînd cu apă, ca să rezulte cca 500 ml sos. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege şi, dacă este prea gros, se mai diluează cu puţină apă, lăsîndu-l să fiarbă 2—3 clocote. Se ia de pe foc şi se amestecă ime-

diat cu smîntîna bătută dinainte cu o lingură de apă rece. Se sărează şi se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet şi se adaugă usturoiul tocat şi mărarul.

Se serveşte ca şi mîncarea de spanac.

Mîncare de ciuperci cu smîntînă

1/2 kg ciuperci albe de păşune (champignons), o ceapă (100 g), 4 linguri untdelemn sau 50 g unt, 20 g făină, 150 ml smîntînă, piper, mărar, pătrunjel, sare.

Ceapa, tăiată mărunt, se căleşte în unt sau untdelemn, 2—3 minute, la foc mic (nu direct pe flacără) şi apoi se adaugă ciupercile bine spălate şi tăiate în felii mai mari. Se fierb acoperite, la foc mic, cca 30 minute, pînă se moaie şi scade apa ce o lasă. Dacă nu s-au muiat destul, se adaugă cîte puţină apă, ca să fiarbă bine. Făina se freacă cu cca 200 ml apă rece, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe, se deşartă peste ciuperci, se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" sau numai sare, cît este necesar, şi un vîrf de cuţit de piper. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, apoi se ia de pe foc şi se amestecă imediat cu smîntîna, bătută bine, în prealabil, cu o lingură de apă rece. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi mărar. Nu se mai fierbe. Se sărează şi se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie.

Se serveşte caldă cu mămăliguţă sau cu garnitură de orez sau piure de cartofi.

Ciulama de ciuperci

1/2 kg ciuperci albe de păşune sau de cultură (champignons), 50 g unt, 25 g făină, 100 ml smîntînă, o ceapă (50 g), mărar, pătrunjel, piper, sare.

Ciupercile, bine spălate, stoarse puţin în pumni, se taie în felii mai mari şi se fierb acoperite 30 minute, la foc mic, în 1/4 apă clocotită împreună cu ceapă tăiată în sferturi, pînă cînd ciupercile se moaie bine; apoi, se scoate ceapa. Făina se freacă cu o lingură de apă rece, se deşartă peste ciuperci şi se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, apoi se ia de pe foc. Smîntîna se bate cu o lingură de apă rece, se amestecă imediat cu ciupercile fierbinţi şi se sărează după gust. Deasupra se pun bucăţele de unt, mărar şi pătrunjel tocat.

Se serveşte fierbinte cu mămăliguţă caldă.

Iahnie de fasole boabe

250 g fasole boabe, o ceapă (80 g), o foaie de dafin, 100 ml untdelemn, 1/4 l suc de roşii, 25 g făină, pătrunjel, mărar, tarhon, cimbru, 150 ml smîntînă, piper, sare.

Fasolea curățată se pune la muiat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). A doua zi, după ce s-a limpezit cu 2—3 ape reci, se pune la fiert tot cu apă rece (să treacă peste nivelul boabelor cu 5—6 cm). Se fierbe acoperită, la foc mic, pînă se moaie bine bobul și coaja, cca 1 1/2—2 ore, sau mai mult, dacă fasolea este veche. În oală sub presiune, fierbe în cca 60 de minute (calculînd timpul de fierbere de cînd au început să iasă primii vapori prin ventil) și învelișul de celuloză al bobului se moaie foarte bine. Fasolea se înmoaie tot de seara și se pune la fiert în oală sub presiune tot cu apă rece — să treacă peste nivelul boabelor cu 5—6 cm, deoarece bobul se hidratează (absoarbe apă); dacă nu are apă suficientă, fasolea rămîne nefiartă, chiar și în oală sub presiune. Cînd este fiartă, apa trebuie să fie scăzută pînă la nivelul boabelor.

Ceapa, tocată mărunt, se călește la foc mic (nu direct pe flacără) în tot untdelemnul, împreună cu 1/2 linguriță de sare, pînă scade apa ce o lasă și devine lucioasă, fără să se rumenească. Se stinge cu sucul de roșii și se deșartă peste fasolea fiartă, adăugînd foaia de dafin și o ramură de cimbru. Făina se freacă cu două linguri de apă rece, se amestecă cu fasolea, se lasă să fiarbă 2—3 clocote ca să se lege sosul și apoi se ia de pe foc. Se potrivește gustul cu sare și se acrește cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet, dacă mai este nevoie; se aromează cu pătrunjel, mărar sau tarhon, sau din toate cîte puțin și se adaugă un vîrf de cuțit de piper (facultativ). Se poate servi ca atare sau dreasă, cît este fierbinte, cu smîntîna bătută bine cu o lingură de apă rece.

Se servește caldă, așa simplă, sau ca garnitură la friptură de oaie, miel, vițel, porc, rață sau gîscă, la carne afumată fiartă sau friptă, sau la cîrnați, chiftele etc.

Mîncare de linte

250 g linte, o ceapă (50 g), 100 ml smîntînă, 25 g făină, 30 ml untdelemn, boia, zeamă de lămîie sau oțet, pătrunjel, sare

Lintea (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se înmoaie în apă rece de seara. Se limpezește, a doua zi, cu apă rece și se pune la fiert, tot în apă rece (să treacă peste nivelul ei cu 3—4 cm) împreună cu o ceapă tăiată în sferturi. Cînd este fiartă, trebuie să aibă apă numai cît să o cuprindă. Făina se freacă cu 2 linguri de apă rece și, apoi, se amestecă cu lintea, lăsîndu-se să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Se ia de pe foc, se sărează și se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oțet. Smîntîna se bate cu o lingură de apă rece și se amestecă cu mîncarea fierbinte. Untdelemnul se încălzește puțin, se pune în el un vîrf de linguriță de boia dulce de ardei sau pastă de ardei, se amestecă fără să se înfierbînte și apoi se deșartă peste mîncare, ca aceasta să capete un aspect plăcut. Nu se mai amestecă.

Se servește caldă, cu carne afumată — costiță, cîrnați fripți sau fierți, cu friptură de porc, de vițel etc.

Mîncare de fasole verde

1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roşii sau 1/4 l suc de roşii, sau pastă de roşii după gust, 50 ml untdelemn, o ceapă mică (50 g), 100 ml smîntînă, frunze de pătrunjel, o frunză de ţelină, o ramură de cimbru, sare.

Ceapa, tocată mărunt, se călește în untdelemn, un minut, la foc mic, apoi se stinge imediat cu 1/2 l apă și o linguriță rasă de sare. Păstăile, dacă sînt înguste, se curăță numai la capete, sau se rup în jumătăți. Dacă sînt late, se curăță la capete și se taie în jumătăți, pe lungime. Cînd apa clocotește, se pune fasolea și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic. La început, are un volum mare care depășește nivelul lichidului, dar pe măsură ce fierbe, va elimina apa pe care o conține și va începe să scadă. Se amestecă din cînd în cînd, ca să ajungă și păstăile de deasupra în lichid. Nu se pune apă. Pentru gust, vara, se poate adăuga ardei gras tăiat în felii. Cînd fasolea este fiartă se împart deasupra roșiile curățate sau nu de coajă și tăiate în felii de 2 cm grosime, ridicîndu-se toate ușor cu lingura, ca să intre printre păstăile de fasole. Se fierbe în continuare descoperită, la foc mic, fără să se amestece, ca roșiile să-și păstreze forma, sau se dă la cuptor 20—30 minute. Se va forma un sos mai scăzut, fără adaos de făină. Deasupra se presară pătrunjel și o mică frunză de țelină, tocate. Cine dorește poate să pună 2—3 căței de usturoi tocați mărunt, după ce mîncarea s-a luat de pe foc.

Se servește caldă, așa simplă, ca fel doi, sau ca garnitură, la fripturi, sau rece, ca fel întîi.

II. Cînd fasolea este fiartă și lichidul scăzut sub nivelul ei, se freacă o linguriță cu vîrf (25 g) făină cu sucul de roșii adăugat treptat ca să nu se formeze cocoloașe, sau cu pastă de roșii diluată cu apă care se va lăsa să fiarbă cîteva clocote ca să se lege un sos nu prea gros (să nu depășească nivelul păstăilor de fasole). Se sărează după gust sau se pune o linguriță cu vîrf de „Vegeta" și sare, dacă mai este necesar. Se ia de pe foc și se amestecă imediat cu smîntîna bătută în prealabil, cu o lingură de apă rece. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel tocat, o mică frunză de țelină și puțin cimbru. Se poate servi și fără smîntînă.

III. Sosul se poate prega și fără roșii. Cînd fasolea este fiartă, se freacă făina cu 1—2 linguri de apă rece sau cu lapte și se adaugă în sos, completînd lichidul cu apă sau cu lapte, cît este necesar (ca să cuprindă fasolea), se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul și apoi se adaugă o linguriță cu vîrf de „Vegeta". Se ia de pe foc, potrivindu-se gustul cu sare, zeamă sau sare de lămîie sau oțet și cu cîteva bucățele de unt. Smîntîna, bătută bine cu o lingură de apă rece, se amestecă cu sosul fierbinte. Pentru aromă, se pune mărar sau pătrunjel tocat.

Mîncarea de fasole, în oricare variantă, se servește caldă, ca fel doi, sau, ca garnitură, la fripturi de porc, vită, pasăre sau iepure de casă, sau chiar la carne fiartă rasol, sau la ochiuri, friganele, cîrnați etc.

Mîncare de mazăre

I. *1 kg mazăre păstăi (din care va rămîne mai puţin de 1/2 kg boabe), sau 1/2 kg conservă de mazăre extrafină, 150—200 ml suc de roşii, 20—25 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 50—100 ml smîntînă, o linguriţă cu vîrf ceapă rasă, pătrunjel, ţelină sau mărar, sare.*

Ceapa se călește, un minut, în unt sau untdelemn, la foc mic și se stinge cu 200 ml apă. Se adaugă mazărea și 1/2 linguriță sare sau o linguriță cu „Vegeta" și se lasă să fiarbă acoperită, pînă se moaie bine (cca 30 minute dacă este tînără). După ce a fiert, se freacă făina cu sucul de roșii, adăugat cîte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe și se amestecă cu mazărea, lăsînd să fiarbă cîteva clocote ca să se lege sosul (trebuie să cuprindă bine boabele de mazăre). Mîncarea se ia de pe foc și se drege, cît este fierbinte, cu smîntîna bătută bine cu o lingură de apă rece, potrivindu-se și gustul cu sare. Pentru aromă, se pune una din verdețuri, sau din fiecare cîte puțin.

Se servește simplă, ca fel doi sau, ca garnitură, la fripturi din orice fel de carne, la carne fiartă (rasol), ochiuri, friganele etc.

II. În loc de suc de roșii, făina se freacă cu apă sau lapte rece (1—2 linguri) și se amestecă cu mazărea, completînd imediat lichidul cu apă sau lapte, cît este necesar ca să cuprindă bine mazărea. Se adaugă o linguriță cu vîrf de „Vegeta" și se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Se ia de pe foc și se acrește cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet și se sărează după gust. Smîntîna, frecată cu o lingură de apă rece, se amestecă cu sosul fierbinte. Dacă se pune lapte în sos, se poate exclude smîntîna. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel sau mărar tocat. Se servește ca și la I.

Mazărea din conserve, se pregătește la fel, după ambele variante, cu sau fără apa în care a fost conservată. Se servește la fel.

Mîncare de conopidă

I. *500—700 g conopidă, 1/2 kg roșii sau 1/4 l suc de roșii, 100 ml smîntînă, 25—30 g făină, 50 g unt sau untdelemn, o ceapă mică (50 g), sare, pătrunjel, ţelină.*

Conopida se curăță și se spală (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Ceapa tocată mărunt se călește, un minut, în unt sau untdelemn, apoi se stinge cu sucul de roșii, completat cu cca 1/4 l apă. Se adaugă conopida și o linguriță cu vîrf de „Vegeta" sau, în absența acesteia, o linguriță rasă de sare și se lasă să fiarbă cca 20 minute acoperită la foc mic, pînă se moaie fără să se terciuiască, întorcîndu-se în acest timp în apă, ca toată să fiarbă uniform. Dacă se fierbe prea mult, își pierde forma. După ce a fiert, se freacă făina cu 1—2 linguri de apă rece care se va amesteca cu sosul și se va lăsa să fiarbă cîteva clocote ca să se lege. Sosul nu trebuie să treacă peste nivelul conopidei, nici să fie prea gros. Se ia de pe foc și se drege imediat cu smîntîna, ca și

precedentele, sau se lasă nedreasă, potrivindu-se și gustul cu sare. Pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel și țelină tocate.

II. Mîncarea de conopidă se poate pregăti și fără roșii. Ceapa călită se stinge cu 1/2 l apă și, cînd clocotește, se adaugă conopida curățată și cca 100 ml lapte care o va albi; se fierbe cum s-a arătat înainte, pînă se moaie. După ce a fiert, se adaugă făina frecată cu 1—2 linguri de apă rece sau lapte, completînd imediat lichidul cît mai este necesar, cu apă sau lapte, ca sosul să fie pînă la nivelul conopidei. Se adaugă o linguriță cu vîrf de „Vegeta", se lasă să fiarbă cîteva clocote și apoi se ia de pe foc. Se drege cu smîntîna imediat, se sărează și se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Pentru o aromă, se pune mărar sau pătrunjel tocat.

Se servește ca și mazărea, în ambele variante.

Mîncare de gulii cu smîntînă

3—4 gulii tinere ca pentru umplut (curățate de coajă, vor rămîne cca 500 g), 100 ml smîntînă, 60 g unt, 25 g făină, 250 ml lapte, mărar sau pătrunjel.

Guliile, curățate de coajă, se taie în felii de 1/2 cm grosime (dacă au parte lemnoasă, aceasta nu se pune). Feliile se suprapun și se taie în bețișoare de 1 cm lățime. Se pun în cratiță cu 30 g unt, 4—5 linguri de apă, 1/2 linguriță cu „Vegeta". Se fierb la foc mic, acoperite, pînă se moaie bine, adăugînd cîte puțină apă, cînd aceasta scade. Separat, se prepară un sos alb din: 30 g untdelemn sau unt, făina și laptele (v. „Sos alb sau bechamel") care se deșartă peste guliile fierte, lăsînd să fiarbă cîteva clocote. Dacă sosul este prea gros, se diluează cu puțin lapte sau apă, lăsîndu-l să mai fiarbă cîteva clocote; după aceea, se ia de pe foc și se drege cu smîntîna ca și precedentele; se sărează și, facultativ, se acrește cu cîteva picături de zeamă sau sare de lămîie. Pentru aromă, se pune pătrunjel sau mărar tocat.

Se servește simplă sau cu ochiuri, sau cu carne de pasăre, vițel, vită sau de porc slabă, fiartă rasol sau friptă înăbușit, ca fel doi de mîncare.

Mîncare de țelină

2 țeline (cca 500 g gata curățate), 30 g unt, 30 untdelemn, 20 g zahăr, 25 g făină, 100 ml smîntînă, sare, pătrunjel.

Țelinele se taie în bețișoare, exact ca și guliile și se călesc în unt, 2 minute, la foc mic, ca să-și dezvolte aroma; apoi, se adaugă o linguriță cu „Vegeta" sau 1/2 linguriță de sare și 4—5 linguri cu apă și se lasă să fiarbă acoperite, 30—40 minute, la foc mic, pînă se moaie, fără să se terciuiască, adăugînd cîte puțină apă, cînd aceasta scade. Într-o tigaie, se amestecă făina cu zahărul, la foc mic (nu direct pe flacără), pînă se rumenesc și capătă cu-

loarea maro deschis. Se trage, apoi, tigaia de pe foc, se pune untdelemnul, se amestecă bine şi imediat se stinge cu cca 1/4 l apă fierbinte, lăsîndu-se să fiarbă pînă se desfac grunjii de zahăr; se deşartă peste ţelină, se lasă să fiarbă împreună cu aceasta cîteva clocote, ca să se formeze sosul, apoi se ia de pe foc. Mîncarea se drege cu smîntîna, imediat, ca şi precedentele (sau se poate lăsa şi nedreasă) şi i se potriveşte gustul cu puţină sare şi zahăr. Pentru aromă, se pune pătrunjel tocat.

Se serveşte ca şi mîncarea de gulii cu smîntînă.

Mîncare de morcovi

1/2 kg morcovi carote, 30 g unt, 30 ml untdelemn, 30 g zahăr, 25 g făină, 100 ml smîntînă, sare, pătrunjel, o frunză de ţelină.

Morcovii, spălaţi bine cu spălătorul de nailon sau raşi cu cuţitul, dacă au defecte, se taie în bucăţi de 3—4 cm lungime şi acestea în beţişoare ca şi guliile (v. „Mîncare de gulii cu smîntînă"). Într-o cratiţă de mărime potrivită se pun untul şi morcovii, se amestecă 2—3 minute, pe foc mic, apoi se adaugă cîte 2—3 linguri cu apă şi se lasă să fiarbă, acoperiţi, pînă se moaie. Din făină, zahăr şi untdelemn se prepară sosul caramel exact ca şi la „Mîncarea de ţelină". Cînd morcovii sînt fierţi, se toarnă sosul peste ei, amestecîndu-se uşor şi lăsînd să fiarbă cîteva clocote. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu puţină apă, potrivindu-se gustul cu un vîrf de linguriţă de sare şi puţin zahăr (sau după gust); apoi se ia de pe foc şi se drege cu smîntîna (sau se lasă nedreasă). Pentru aromă, se presară frunze de pătrunjel şi ţelină tocate.

Se serveşte ca şi mîncarea de gulii cu smîntînă.

Mîncare de gutui, pere, caise sau prune

Cca 750 g fructe, 60 g unt sau untdelemn, 30 g zahăr, 25 g făină, 100 ml smîntînă, sare, pătrunjel verde sau uscat.

Gutuile bine coapte, necurăţate de coajă, se şterg bine de puful de pe ele, se spală, se taie în sferturi, li se îndepărtează mijlocul pietros cu sîmburii şi se taie, apoi, în felii de 1/2 cm grosime. Perele de soi mai tari, necurăţate de coajă, se taie în sferturi. Caiselor coapte, dar tari, li se scot sîmburii, iar prunele de toamnă (care sînt mai tari) se lasă întregi. Fructele se pun în cratiţă cu jumătate din untul topit sau untdelemnul şi 50 ml apă, se presară cu un vîrf de linguriţă de sare, se amestecă bine şi se dau la cuptor, acoperite, pînă se moaie (fără să se deformeze) şi fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască. Se pregăteşte sosul caramel (v. „Mîncare de ţelină") şi, cînd fructele sînt fierte, se deşartă peste ele, se amestecă uşor şi se completează cu puţină apă, dacă este prea gros, lăsîndu-l să mai fiarbă cîteva clocote. Mîncarea se ia, apoi, de pe foc se drege cu smîntîna (sau se poate lăsa nedreasă), potrivindu-se gustul cu puţină sare şi puţin zahăr. Pentru aromă, se presară pătrunjel tocat.

Se servește simplă sau, ca garnitură, ca și precedentele.

Sosul se poate prepăti și fără zahăr caramel, atît pentru mîncarea de morcovi și țelină, cît și pentru mîncarea de fructe. Făina se diluează cu cca 1/4 l apă rece, adăugată treptat la început, ca să nu se formeze cocoloașe. Se toarnă în cratiță peste legume sau fructe, după ce acestea au fost înăbușite (pînă s-au fiert suficient) și se lasă să mai fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul care trebuie să cuprindă fructele sau legumele, fără să treacă peste nivelul lor. Pentru a-i da mîncării un gust mai bun, în loc de sare se poate pune o linguriță cu vîrf de „Vegeta". Se ia de pe foc și se amestecă, imediat, cu smîntîna, bătută bine cu o lingură de apă rece. Se pun cîteva bucățele de unt, pătrunjel tocat și se potrivește gustul cu puțină sare și zahăr.

Se servește ca și mîncarea de gulii cu smîntînă.

Mîncare de praz

3—4 fire de praz (1 kg), 4—5 linguri untdelemn (60 ml), 1/2 kg roșii sau 1/4 l suc de roșii sau pastă de roșii, 25 g zahăr, 50 ml vin, o foaie de dafin, sare, pătrunjel, piper boabe.

Bulbul prazului, pînă la frunzele verzi, se taie în bucăți de cca 3 cm care se vor pune într-o cratiță de cca 2 l, cu tot untdelemnul; se presară cu o linguriță rasă de sare, se amestecă și se fierb, 6—7 minute, la foc mic, acoperite. Apoi, se adaugă roșiile tăiate în felii mai groase (2 cm) sau sucul de roșii sau o lingură cu pastă diluată cu cca 1/4 l apă, 2—3 felii de lămîie (fără coaja albă care este amară), vinul, foaia de dafin, 10 boabe de piper sau un vîrf de cuțit de piper măcinat și pătrunjelul. Zahărul se caramelizează pînă face puțină spumă (într-o tigăiță), se stinge cu 2—3 linguri cu apă fierbinte, lăsîndu-se pe foc pînă se topește, apoi se adaugă în sos. Se amestecă toate, se dă cratița descoperită la cuptor, cca 30 de minute, la foc mijlociu. Făina nu se pune, deoarece sosul nu trebuie să fie prea gros, nici în cantitate prea mare. Cînd este gata, se mai adaugă puțină sare, dacă este necesar.

Se servește ca atare, ca fel doi, sau cu chiftele, fripturi de porc, vițel, vită sau pasăre, sau rece, ca fel întîi.

Mîncare de bame

1/2 kg bame tinere, o ceapă de mărime mijlocie (50 g), 4—5 linguri untdelemn (50—60 ml), 1/4 l suc de roșii, 50 ml vin, pătrunjel sau mărar, piper, sare.

Bamele se curăță cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Ceapa, tocată mărunt, se călește, un minut, în tot untdelemnul, la foc mic, apoi se adaugă bamele, scurse de apă în strecurătoare și se călesc, 2 minute, la foc mic, amestecîndu-se mereu. Totul se stinge cu sucul de roșii, vinul, foaia de dafin, 10 boabe de piper sau un vîrf de cuțit cu piper măcinat și 1/2 linguriță cu sare. Se amestecă și se dau la cuptor, descoperite, 30 minute,

să fiarbă pînă cînd se moaie şi se ridică untdelemnul deasupra. Dacă sosul scade prea mult, se mai completează cu puţină apă. Sosul nu se leagă cu făină şi nu trebuie să fie în cantitate prea mare. Se potriveşte gustul cu puţină sare şi se presară cu pătrunjel sau mărar tocat.

Se serveşte caldă sau rece, ca şi mîncarea de praz.

Mîncare de varză albă

I. *Circa 1 kg varză albă, 1/2 kg roşii, 60—80 ml untdelemn, o ceapă (80 g), mărar, cimbru, piper sare.*

După ce s-a curăţat şi spălat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), varza se taie în jumătăţi şi apoi în felii subţiri, ca fideaua; se presară cu o linguriţă rasă de sare fină şi se freacă puţin cu mîna, ca să-şi reducă volumul. Ceapa, tocată mărunt, se căleşte, un minut, în tot untdelemnul, la foc mic, se adaugă varza cu toată zeama pe care a lăsat-o, roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime, o crenguţă de cimbru, mărar tocat, un vîrf de cuţit sau de linguriţă cu piper şi se amestecă bine. Cratiţa se pune la foc mic, acoperită (nu direct pe flacără, căci se arde repede), sau se dă la cuptor, la foc mijlociu, pînă fierb toate (cca 30—40 minute). Dacă s-a format prea multă zeamă, se descoperă, ca să scadă sosul. Nu se amestecă prea mult, ca roşiile să rămînă întregi. Dacă varza are prea multă zeamă, se freacă o linguriţă rasă de făină cu o lingură cu apă rece care se va amesteca cu sosul, lăsînd să fiarbă 2—3 clocote ca să se lege. Apoi, se ia de pe foc, potrivindu-se gustul cu sare şi se mai acreşte, dacă este nevoie, cu puţină zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet.

Mîncarea se serveşte simplă, cu smîntînă adăugată la masă, ca fel doi, sau ca garnitură la friptura de porc, raţă sau gîscă grasă, sau la cîrnaţi prăjiţi, chiftele sau ochiuri.

II. Mîncarea se poate pregăti la fel fără roşii, adăugînd cîte puţină apă, pînă fierbe bine varza (acoperită, la foc mic) împreună cu cimbrul şi piperul. Cînd este fiartă, se freacă o linguriţă cu vîrf de făină cu o lingură de apă rece care se va amesteca cu varza; se lasă să fiarbă 2—3 clocote, ca să se lege sosul (trebuie să fie în cantitate mică). Se ia, apoi, de pe foc şi se drege imediat cu smîntîna (cca 100 ml) frecată cu o lingură de apă rece; după aceea, se potriveşte gustul cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu puţin oţet şi sare. Pentru aromă, se pune neapărat mărar tocat.

Se serveşte cum s-a arătat la varianta I.

Mîncare de legume cu sos dietetic

500—700 g legume: dovlecei, cartofi, morcovi, gulii, conopidă, spanac, etc., 25 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 100 ml smîntînă sau iaurt, un gălbenuş, sare, zeamă de lămîie, frunze de pătrunjel, mărar, ţelină.

Legumele, curăţate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") şi apoi cîntărite, se fierb în apă clocotită (numai cît să le cuprindă), împreună cu o

jumătate de linguriță de sare. Legumele ca: spanacul, urzicile, salata care scad mult, se fierb în mai puțină apă clocotită (1/4 l). Cînd sînt fierte, apa trebuie să fie scăzută sub nivelul legumelor cu cca 2 cm. Nu se scurg de apă. Se freacă făina cu 2—3 linguri de apă rece și se amestecă cu legumele lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Se poate pune și o linguriță cu vîrf de „Vegeta", pentru a-i da gust mai bun. Se ia cratița de pe foc și se drege imediat mîncarea cu smîntîna sau cu iaurtul, frecate bine cu gălbenușul. Se sărează și se acrește cu zeamă sau sare de lămîie, după gust. Deasupra se pun bucățele de unt sau untdelemnul și verdeață tocată, după preferință.

PREPARATE CU CARNE

CARNEA este alimentul cu cea mai mare valoare biologică, alături de ouă şi lapte cu toate derivatele lor din care organismul îşi asigură substanţele proteice. Acestea contribuie la constituirea celulelor din care sînt formate ţesuturile, la creşterea organismelor tinere, la refacerea ţesuturilor uzate, cît şi la buna desfăşurare a tuturor funcţiilor care întreţin viaţa. Carnea conţine şi o serie de substanţe proteice care conferă gustul şi aroma specifică fiecărui sortiment şi care stimulează sucurile gastrice, ajutînd astfel digestia.

Tehnica de pregătire a preparatelor cu carne se bazează pe două proprietăţi ale proteinelor:

I. Se dizolvă în apă rece (procedeu aplicat la fierberea cărnurilor pentru supe, ciorbe, gelatine, piftie etc.).

II. În apă fierbinte sau la orice sursă de căldură se coagulează imediat, la suprafaţa cărnii, formînd o crustă care va opri scurgerea sucului, care are o importantă valoare alimentară.

În supe, ciorbe, sosuri, proteinele se recuperează, dar se pierd prin ţinerea cărnii în apă rece sau se scurg prin sărarea cărnii, cu mult înainte de a fi pregătită. Pentru aceleaşi motive, carnea congelată nu se va dezgheţa rapid. Corect este să se dezgheţe la temperatura din frigider, cu cca 24 ore înainte de întrebuinţare. Trebuie să se dezgheţe numai cantitatea necesară, ca să se poată tranşa, după felul preparatului şi să se pregătească imediat (înainte de a se dezgheţa complet), ca să nu se scurgă sucul.

Carnea este bine să se tranşeze imediat ce se procură, după aceea să se pună în pungi de nailon pe categorii (pentru a nu necesita o nouă decongelare ca să fie tranşată), cu eticheta respectivă.

Păsările proaspete sau congelate se tranşează după cum urmează. Picioarele se taie pe la încheieturile respective. Dacă pasărea este tînără (pui sub

600—700 g), piciorul și pulpa se lasă întregi; dacă este mai mare, se desparte pulpa de picior, ca să se formeze două bucăți. Aripile se taie la a doua articulație (vîrful aripei se pune la ciorbă); apoi, se taie articulația care o leagă de corpul păsării, trecînd circular cu cuțitul peste piept, ca să se taie și o bună bucată din acesta. Se va obține, astfel, o bucată echivalentă cu un picior. Pieptul se desprinde de coaste, pe la partea cartilaginoasă care le unește. Pieptul se taie în jumătate la păsările mici, iar la cele mari, în patru, pe lungime și pe lățime. Pieptul de curcan îngrășat care are carnea mai fragedă se frige întreg și apoi se taie în felii sau se prepară sub formă de șnițele. Pieptul de găină sau al altor păsări mature este mai indicat să se pregătească sub formă de tocătură, deoarece va rămîne fibros și sec, oricît s-ar frige sau fierbe. Fiind fără grăsime (ca să nu fie tocătura seacă), acesta se toacă împreună cu toată pielea grasă de la gît și de la spate, sau se amestecă cu carne de porc sau de vită mai grasă, sau chiar cu slănină (cca 1/4 din greutatea pieptului). Pentru regimuri, grăsimea se poate înlocui cu untdelemn în care se înfierbîntă puțin ceapa. Pieptul de pui tînăr, boboc de rață sau gîscă se poate prepara și sub formă de șnițele.

Pentru 2 persoane, un pui se poate tranșa în felul următor: piciorul și pulpa pentru friptură; partea cu mai mult os, de la spate, cu gîtul, capul, măruntaiele pentru supe sau ciorbe de legume sau pentru supă de carne (de la păsările mai mari); pieptul tăiat în 2—4 bucăți plus aripile pentru mîncăruri cu legume, ghiveci, tocană cu ceapă, cu smîntînă etc.

Carnea de miel, dacă acesta se procură întreg sau jumătate, trebuie tranșată astfel: piciorul din spate pînă la rinichi pentru friptură; piciorul din față și partea cu coastele pentru mîncare cu spanac, stufat, tocană etc. Pieptul se poate pregăti și umplut. Se taie toată bucata cu coastele de o parte și de alta a coloanei vertebrale, prelungindu-se ca să cuprindă neapărat și partea moale de la burtă, pînă la piciorul din spate; coloana vertebrală va rămîne pentru alt preparat. Se scot, apoi, coastele, făcînd cîte o mică incizie (tăietură) la extremitatea lor (dinspre piept), unde se află cîte un cartilaj îngust, pe lățimea fiecărei coaste. Se taie aceste cartilaje, ca să se elibereze toate capetele coastelor și, apoi, plecînd din acest punct, se taie pielița subțire care acoperă coastele pe partea interioară (spre abdomen), pe toată lungimea lor, pînă la coloana vertebrală, unde pieptul a fost deja tăiat înainte. Coastele, astfel eliberate, se ridică și se dezlipesc de piept fără prea mare greutate. Bucata de piept obținută este formată din straturi de carne cu pielițe care se vor despărți cu ușurință cu mîna și cu ajutorul cuțitului, începînd din partea dinspre coloană (pe unde a fost tăiat pieptul la început), obținîndu-se astfel o pungă pe tot întinsul bucății de carne; unde acesta s-a rupt, se coase cu ață albă. Se coase, apoi, și această deschizătură, lăsînd liberă o porțiune de numai 10—15 cm, pe unde se va introduce umplutura; după aceea, se va coase și aceasta. Din măruntaie — ficat, inimă, plămîni și rinichi — se prepară umplutura ca și pentru drob de miel.

Din carnea de vacă sau porc se procură numai partea pe care dorim s-o pregătim; dacă se procură animalul întreg, carnea se tranșează de către măcelar.

INTRĂRI (FEL ÎNTÎI DE MÎNCARE) CU CARNE

Salată „boeuf"

500—600 g zarzavat fiert în supa de carne (2—3 morcovi, 1—2 bucăţi pătrunjel, o ţelină mai mare care va da gust foarte bun salatei, în plus 1—2 cartofi, 1—2 linguri cu vîrf mazăre din conservă sau proaspătă), cca 200 g carne fiartă în supă (de vacă, viţel sau pasăre), 2—3 castraveciori acri (cca 200 g).

Pentru maioneză: *un gălbenuş fiert, 2 gălbenuşuri crude, muştar (cca 2 linguriţe cu vîrf), lămîie (o lingură), sare (o linguriţă rasă), frunze de pătrunjel, ţelină, tarhon, tocate (o linguriţă cu vîrf), ceapă rasă fin (o linguriţă cu vîrf) sau din toate cîte puţin, după gust, 500—600 ml untdelemn.*

Carnea, zarzavatul şi cartofii, fierte în supa de carne, după ce s-au răcit, se taie în cuburi forte mici, adăugînd şi mazărea. Morcovii se pot rade şi prin răzătoarea cu găuri mari, cînd se prepară o cantitate mai mare de salată iar castraveţii se toacă mărunt, sau mai degrabă se rad prin răzătoarea cu găuri mici, separat şi se lasă să se scurgă de zeamă, presîndu-i puţin cu mîna.

Maioneza se prepară din ingredientele menţionate mai sus (v. „Maioneză"). Se ia din maioneză 300—400 g şi se amestecă cu castraveţii; apoi, se potriveşte gustul cu sare fină (ca să nu se topească ulterior şi să săreze prea tare) şi cu muştar şi zeamă de lămîie (dacă mai este necesar), pentru gust mai picant. Frunzele pentru aromă se toacă cît mai mărunt, ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mici şi toate se amestecă cu maioneza şi castraveţii, înainte de a pune zarzavatul, cu care se amestecă numai prin răsturnare, pentru ca acesta să nu se zdrobească. Dacă se întrebuinţează zarzavat în cantitate mare, se pune şi maioneză mai multă ca să-l lege după gust.

Salata se aşază pe platou, se aranjează după forma acestuia, nivelîndu-se deasupra şi pe margini cu lama unui cuţit inoxidabil. Se ornează după fantezie, confecţionînd diferite flori din albuş fiert (petale de margarete), gogoşari şi măsline tăiate în formă de stea, felii de lămîie cu marginea dinţată etc. Se decorează cu maioneză, folosind cornetul din hîrtie, tăiat la vîrf în formă de stea (v. „Maioneza").

Salată rusească

Se prepară ca şi salata boeuf, dar fără carne. Se aşază pe platou şi se ornează cu măsline, tăiate în formă de stea, cu raze roşii din gogoşari, sau se presară deasupra cu frunze de plante aromate (pătrunjel, ţelină, tarhon, mărar), tocate foarte mărunt.

Pentru zile festive, salata se ornează cu ouă umplute (se lipesc cîte două jumătăţi, ca să se formeze ouă întregi), înfăşurate în felii subţiri de şuncă, formînd rulouri, sau cu alte decoruri de ouă umplute (v. „Ouă umplute").

Se pot face şi cornete mici din felii subţiri de şuncă care se aşază circular pe salată cu vîrful cornetului spre mijlocul platoului (cu latura exterioară a cornetului dedesubt, ca să nu se desfacă). În fiecare cornet se aşază cîte un sfert de ou fiert tare care să iasă puţin din cornet şi cu gălbenuşul în sus. În loc de ou, se poate pune în fiecare cornet cîte o felie de roşie sau de ardei gras, măsline etc., executînd şi alte decoruri din maioneză (cu cornetul).

Salată poloneză

Se prepară exact ca şi salata boeuf, însă cu carne de peşte, fiartă sau prăjită şi, neapărat, *cu sardele sau pastă de sardele,* pentru a-i da un un gust bun.

Pui cu smîntînă şi hrean

Un pui de cca 1 kg, 1/2 kg zarzavat de supă (morcovi, pătrunjel, ţelină, ceapă), 1—2 linguri cu vîrf de hrean ras fin (prin răzătoarea cu găuri mici), 400—500 ml smîntînă groasă, proaspătă, o linguriţă muştar, 1/2 linguriţă sare fină, pătrunjel tocat.

Zarzavatul curăţat, tăiat în sferturi, se pune la fiert în 2 l apă clocotită. Puiul bine curăţat se adaugă întreg în supa clocotită, ca să se coaguleze repede carnea la suprafaţă, formîndu-se un strat întărit care nu va permite sucului cărnii să se scurgă în supă (carnea nu va rămîne seacă). Se pune şi o linguriţă rasă cu sare sau o linguriţă cu „Vegeta", chiar de la început, ca să se adune spuma şi se lasă să fiarbă la foc mic, cca o oră. Se încearcă dacă puiul este fiert, înfingînd furculiţa în piept; dacă aceasta intră cu uşurinţă, vasul se ia de pe foc. Puiul se lasă să se răcească în supă. După aceea toată carnea se desprinde de pe oase şi se taie în cubuleţe (supa care a rămas se va folosi ca orice supă de carne). Smîntîna se amestecă cu hreanul; se dă gust mai picant cu muştar şi se adaugă sare fină, zeamă de lămîie şi o linguriţă cu zahăr, sau după gust. Se amestecă toate ingredientele şi apoi cu carnea.

Salata se aşază pe un platou cu margine mai înaltă, se nivelează, se presară cu pătrunjel tocat şi se dă la rece 1—2 ore.

Se serveşte ca fel întîi.

Pui cu maioneză

Carnea se fierbe cu zarzavat cum s-a arătat în reţeta precedentă; Pentru maioneză: un gălbenuş fiert, un gălbenuş crud, 300 ml untdelemn 100 ml smîntînă, muştar, ceapă verde, o frunză de ţelină, mărar, zeamă de lămîie, sare.

Se va folosi numai o parte din carne pentru salată cu maioneză, dacă nu sînt multe persoane la masă. Din restul puiului (picioare, aripi) se vor pregăti:

pilaf sau ciulama, sau rasol cu un sos oarecare (v. „Sosuri calde"). Se poate pune la fiert, de la început, numai carnea necesară, picioarele lăsîndu-se pentru friptură. Carnea fiartă se curăţă de pe oase, se taie cubuleţe, zarzavatul, de asemenea, se mai adaugă 2 cartofi de mărime mijlocie fierţi, tăiaţi în cubuleţe şi o lingură cu mazăre. Maioneza se prepară din cantităţile menţionate (v. „Maioneza"), se amestecă cu smîntîna, se adaugă sare, zeamă de lămîie şi muştar, ca să aibă gust mai picant, iar pentru aromă, se pun: mărar, o frunză de ţelină sau pătrunjel — toate tocate fin şi puţină ceapă, rasă prin răzătoarea cu găuri mici; apoi, se adaugă carnea şi zarzavatul.

Salata se aşază pe platoul de servit, se nivelează şi se ornează cu măsline tăiate în formă de stea şi cu gogoşari etc.

Pui cu ciuperci şi maioneză

P u i u l *se fierbe ca în reţeta de mai sus;*
M a i o n e z a *se prepară la fel, cu sau fără smîntînă;*
1/4 kg ciuperci albe de pajişte (champignons), o linguriţă cu vîrf mărar sau pătrunjel, o foaie de dafin, piper, ceapă, sare.

Ciupercile, bine spălate şi tăiate în felii, se fierb în 200 ml apă, împreună cu ceapa tăiată în sferturi, foaia de dafin, un vîrf de cuţit cu piper, 1/2 linguriţă cu sare, pînă se moaie toate bine. Se strecoară (reţinînd apa pentru sosuri). La maioneză se adaugă sare, zeamă de lămîie şi muştar, ca să aibă un gust mai picant, mărar sau pătrunjel şi, facultativ, puţină ceapă rasă, apoi, se amestecă cu ciupercile şi carnea.

Salata se aşază pe platou, se dă la rece 1—2 ore, apoi se serveşte ca fel întîi.

Galantină de curcan

Un curcan de 3—4 kg (gata tăiat), 1/2 kg carne de vitel, 1/2 kg carne de porc mai grasă, cca 100 g ceapă, 50 ml rom sau coniac, 50 ml vin, 6 ouă, 100 g unt, piper, ienibahar, 1 kg zarzavat de supă, o foaie de dafin, 30 boabe de piper, o ceapă mare, sare.

Curcanului tăiat proaspăt (cît este cald cu penele pe el) i se introduce o ţeavă sub pielea de la gît prin care se suflă aer; astfel, se va desprinde toată pielea de pe carne. Se apasă cu mîna peste umflăturile de aer, pentru ca acestea să înainteze cît mai mult sub piele şi să o desprindă. Se opăreşte bine cu apă clocotită, turnată peste el, într-un lighean (cît să-l cuprindă); se întoarce bine în apă ca să se moaie peste tot, apoi se scoate, i se smulg penele, însă cîte puţine deodată, ca să nu se rupă pielea (curcanul are pielea mai rezistentă decît puiul). Penele se smulg mai bine în apă călduţă. După ce s-a curăţat de pene, i se face o tăietură, începînd de la partea de sus a gîtului pînă la mijlocul spatelui, de unde se începe dezlipirea pielii. Se taie vîrful aripilor la a doua articulaţie. Mai întîi, se scot din piele aripile, pieptul, pi-

cioarele și, apoi restul. În jurul capătului intestinului se taie pielea, ca aceasta să se poată scoate toată (ca și cum s-ar dezbrăca o haină). Din curcan se scot intestinele, ficatul — de la care se îndepărtează vezica fierii ca să nu se spargă și pipota care se taie în jumătate și, apoi, i se dezlipește membrana ce o căptușește.

Carnea de curcan se desprinde de pe oase, se dă prin mașina de tocat de 3 ori (afară de piept), împreună cu carnea de vițel și de porc, cu ficatul și și ciupercile bine spălate și stoarse și cu ceapa tocată și călită, 2 minute, cu 3 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă ouăle crude, vinul, romul sau coniacul, untul moale, o linguriță cu vîrf de sare (15 g) și cîte un vîrf de linguriță cu piper și ienibahar. Tocătura se amestecă bine cu mîna, pînă cînd devine o pastă fină. Pielea de curcan care a fost păstrată în puțină apă călduță, ca să fie mai elastică, se coase unde are găuri și, prin tăietura de la spate, se umple cu tocătura, alternată cu pieptul, tăiat în felii subțiri; apoi, această deschizătură se coase. Curcanul se învelește într-un șervet mare din tifon căruia i se leagă capetele strîns și apoi se introduce într-o oală mare cu apă clocotită (să treacă peste nivelul lui). Se adaugă, imediat, zarzavat de supă: morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, o linguriță cu vîrf de sare, piper și foaie de dafin. Se lasă să fiarbă încet (abia să se observe clocotele) 3—4 ore. Se scoate, apoi, curcanul din supă și așa legat în tifon se așază într-un lighean, între 2 scînduri cu o greutate nu prea mare deasupra, ca să se scurgă zeama, dar să nu plesnească pielea. Se ține la presă de seara pînă dimineața, ca să se răcească bine, apoi se taie în felii de 2 cm grosime; feliile mari se taie în bucăți mai mici. Se ornează, cum s-a arătat la pastete, sau se glasează cu aspic sau maioneză cu gelatină care se întinde cu pensula (v. „Maioneză cu gelatină") sau cu sos alb cu gelatină.

Se servește ca fel întîi.

Galantina se poate prepara și din curcan gata tăiat, a cărui piele se desprinde mai ușor, cu coada unei linguri. După ce a fost dezghețat și apoi spălat cu apă călduță, ca pielea să devină mai elastică, curcanului i se face o tăietură pe spate; se procedează în continuare, cum s-a arătat înainte.

Rață cu măsline

O rață de cca 1½ kg, o ceapă mare (100 g), 250 ml suc de roșii, 100 ml vin alb sec, 100 ml untdelemn, 250 g măsline, o foaie de dafin, 25 g făină, o linguriță rasă muștar, 3—4 felii de lămîie piper, sare.

De la rață se aleg numai părțile cărnoase: picioarele, pulpele, aripile tăiate cu piept în jur, pieptul tăiat în jumătate, pe lungime și, apoi, în jumătate pe lățime. Ceapa, tocată mărunt sau rasă fin, se călește în tot untdelemnul, la foc mic, pînă devine lucioasă, fără să se îngălbenească; după aceea, se pun bucățile de carne, amestecînd ca acestea să se înfierbînte bine și se adaugă 1/2 linguriță sare și puțină apă. Se lasă să fiarbă, acoperite, cca 30 minute la foc mic, completînd lichidul, pentru a nu se arde ceapa. Se pun, apoi, măslinele, feliile de lămîie (fără coaja albă care este amară), mușțarul, sucul de roșii, vinul și apă (cît să cuprindă carnea și măslinele). Se lasă să fiarbă în

continuare acoperite, la foc mic, sau la cuptor, pînă cînd se moaie carnea. Carnea de rață fierbe în cca 1—1½ oră. Cînd este gata, se freacă făina cu 1—2 linguri de apă rece și se adaugă în sos, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Se sărează, dacă este nevoie (sînt și măslinele sărate), potrivind gustul cu suc de roșii sau zeamă de lămîie și completînd cu apă, cît să cuprindă bine carnea și măslinele.

Mîncarea se servește rece, de aceea sosul nu trebuie să fie prea gros, căci prin răcire se mai îngroașă, fiind cu făină.

Mîncărică din carne de vițel sau de purcel tînăr cu orez

300—400 g carne, 50 ml suc de roșii, 50 ml vin alb, cca 100 g ceapă, 50—100 ml untdelemn, zeamă de lămîie, o foaie de dafin, cîte un vîrf de cuțit piper și ienibahar sau nucșoară rasă, sare.
Garnitura: *150 g orez, o linguriță ceapă tocată, 3 linguri untdelemn, 750 ml apă, o linguriță cu vîrf „Vegeta", sare, o frunză mică de țelină.*

Ceapa tocată mărunt se călește cu 4—5 linguri untdelemn, la foc mic, pînă se moaie puțin și devine lucioasă, fără să se îngălbenească; se pune, apoi, un vîrf de linguriță cu boia dulce sau pastă de ardei, care și sărează și, imediat, se adaugă carnea tăiată în bucățele. Se amestecă pînă se înfierbîntă bine, apoi se lasă să fiarbă la foc mic (dar nu direct pe flacără), pînă se moaie bine, completînd lichidul, cînd acesta scade, ca să nu se ardă ceapa. Cînd carnea este fiartă, se adaugă vinul, sucul de roșii, piperul și ienibaharul, foaia de dafin și apă, ca să se formeze un sos mai subțire care să cuprindă bine carnea; se sărează și se acrește cu puțină zeamă de lămîie, după gust, lăsînd să mai fiarbă cîteva clocote. Se poate da la cuptor, 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Orezul se fierbe exact ca și pentru „Garnitură de orez". Apoi, se așază în mijlocul platoului sub formă de piramidă, cu mîncărica în jurul lui. Se poate servi și în porții, după numărul persoanelor; împărțite egal cu o ceașcă, udată cu apă sau unsă cu puțin unt, în care se așază orezul fierbinte, pînă la jumătatea ei, presat puțin cu lingura; apoi, se răstoarnă pe farfurioare de aperitiv, cu mîncărica fierbinte în jur.

Se servesc ca fel întîi.

Orez cu brînză și sos de roșii

100 g orez, 100 g brînză telemea sau parmezan, sau cașcaval ras, 2 linguri untdelemn sau 30 g unt, o linguriță ceapă rasă, un vîrf de cuțit piper.
Sosul: *¼ l suc de roșii, 25 g făină, 30 g unt, frunză de țelină, sare.*

Orezul se fierbe, cum s-a arătat la „Garnitură de orez" (să rămînă bobul întreg, neterciuit). În caz că se va amesteca cu brînză telemea care sărează,

nu se mai pune sare la orez, cînd acesta fierbe; sare se va pune numai dacă brînza este foarte puțin sărată (caşcaval, parmezan).

Într-o crăticioară se diluează făina cu sucul de roşii, adăugat treptat la început ca să nu se formeze cocoloaşe şi se completează cu apă, ca să rezulte cca 400—500 ml sos. Se adaugă 1/2 linguriță cu sare, o linguriță cu zahăr şi o frunză mică de țelină, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Apoi, se ia de pe foc şi se pun bucățele de unt (țelina se scoate). Sosul se lasă la cald.

Orezul fiert se amestecă uşor cu telemeaua sau cu caşcavalul ras şi se fac 3—4 porții (după apreciere), ca în rețeta precedentă, care se vor aşeza pe farfurioare cu sosul fierbinte în jur.

Se servesc, imediat, ca fel întîi.

Orez cu mîncărică de ciuperci

Orezul se pregăteşte cu brînză ca în rețeta precedentă.

Mîncărica de ciuperci: 300—400 g ciuperci, 100 ml smîntînă, cca 80 g ceapă, 3 linguri untdelemn sau 50 g unt, 20 g făină, zeamă de lămîie, piper, o linguriță cu vîrf mărar sau pătrunjel tocat, 100 ml smîntînă, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește, numai un minut, în untdelemn, se adaugă ciupercile spălate, tăiate în felii mai mari şi 1/2 linguriță cu sare. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă scade apa ce o lasă ciupercile; dacă nu sînt fierte, se mai adaugă cîte puțină apă, pînă cînd se moaie bine. Făina se freacă cu cca 1/4 l apă rece adăugată cîte puțin, ca să nu se formeze cocoloaşe şi se toarnă peste ciuperci, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Se va completa cu puțină apă, dacă este prea gros (cît să cuprindă bine ciupercile). Se ia, apoi, de pe foc, se amestecă imediat cu smîntîna bătută bine cu o lingură de apă rece, se potriveşte gustul cu sare şi zeamă de lămîie, iar pentru aromă, se adaugă pătrunjelul sau mărarul tocat.

Orezul se aranjează în porții, ca în rețeta pecedentă, cu mîncărica fierbinte în jur şi se serveşte ca fel întîi.

Orez cu ciuperci şi cu mîncărică de ficat sau de rinichi

Orezul se pregăteşte ca pentru „Garnitură de orez"; în plus, 100 g ciuperci.

Mîncărica (v. „Mîncărică de ficat cu ceapă"; „Mîncărică de ciuperci cu ficat"; „Mîncărică de ficat cu sos picant"; „Mîncărică de rinichi".)

Orezul, ceapa şi ciupercile bine spălate se prăjesc, 2 minute, cu 3 linguri de untdelemn sau 50 g unt ;totul se stinge cu 1/2 l apă, se potriveşte gustul cu sare şi cu un vîrf de cuțit cu piper. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperit, sau se dă la cuptor, tot acoperit, pînă scade lichidul şi orezul este fiert, cu bobul întreg.

Orezul se aranjează în porții pe farfurioare, ca în rețetele precedente, cu mîncărica fierbinte în jur şi se serveşte ca fel întîi.

Orez cu ficat şi sos de roşii

Orezul şi sosul de roşii se pregătesc exact ca pentru „Orez cu brînză şi sos de roşii ; în plus, 100—150 g ficat de pasăre, porc, sau viţel.

Ficatul se taie în felioare de 1 cm lăţime şi grosime şi 3—4 cm lungime. Feliile, nesărate, se trec prin făină, se scutură bine şi se prăjesc toate odată în untdelemnul (un strat de 1/2 cm) pus în tigaia înfierbîntată, în prealabil, goală, 3—4 minute; se prăjesc, 10 minute, pe toate părţile, ca să se moaie (nu se prăjesc mai mult, căci se vor întări). Cînd toate sînt gata, în fiecare ceaşcă se aranjează orezul (cu sau fără brînză telemea), alternat cu felioare de ficat bine presate, ca să nu rămînă goluri. Se răstoarnă pe farfurioare cu sosul în jur şi se serveşte cald, ca fel întîi.

*

În cuprinsul acestei lucrări, sînt multe reţete cu preparate din carne, care se pot servi ca fel întîi de mîncare, acest lucru fiind menţionat la reţeta respectivă.

MÎNCĂRI CU CARNE

Carnea însoţită de legume, paste făinoase sau diferite sosuri, oferă o mai mare diversificare a preparatelor, stimulînd astfel apetitul.

Modul de preparare este aproape acelaşi pentru toate mîncările, urmărindu-se păstrarea sucului în carne care asigură acesteia frăgezimea şi gustul. În acest scop, carnea, tăiată în bucăţi mai mari sau mai mici, trebuie supusă chiar de la început la o temperatură mai ridicată care să permită coagularea substanţelor albuminoase de la suprafaţa ei; astfel, se va forma o crustă care va împiedica trecerea sucului cărnii în proporţie prea mare în sos. Tot timpul, carnea se va fierbe acoperită cu capac; astfel, se vor menţine vaporii şi carnea nu se va usca. În caz că nu se poate supraveghea suficient, cratiţa (vasul) cu carne se va introduce în cuptor, tot acoperită. Aici, carnea se frige mai bine, fiind încălzită din toate părţile şi sosul nu va scădea aşa de repede. La cele mai multe mîncăruri se adaugă în sos ceapă prăjită în untdelemn sau în altă grăsime, pentru gust mai bun. Important este ca ceapa să se călească numai pînă cînd scade apa ce o lasă şi devine lucioasă, fără să se rumenească. Cînd ceapa se rumeneşte, temperatura grăsimii creşte din ce în ce mai mult şi grăsimea se descompune în produşi foarte dăunători sănătăţii.

Pentru mîncăruri se pretează carnea de pasăre şi de orice animal: vită, viţel, ovine, porc (proaspătă sau afumată) etc., chiar cu mai mult os sau cu pieliţe. Pieliţele nu se îndepărtează, deoarece se moaie ca şi carnea. Carnea de animale mai bătrîne trebuie fiartă 2—4 ore, sau chiar mai mult. În oală sub presiune, orice carne fierbe în 1—1 1/2 oră, după specie (carnea de viţel şi de porc fierbe în cca o oră) şi se moaie mult mai bine decît atunci cînd se fierbe în vas obişnuit. Ceapa se călеşte în grăsime, direct în oala sub presiune; apoi,

se adaugă carnea care se va amesteca, pînă cînd se va coagula la suprafață. După aceea, totul se stinge cu 300—500 ml apă clocotită; se așază capacul și carnea se fierbe tot timpul la foc mic, altfel, la foc mare tot lichidul se va transforma repede în vapori care, nemaiavînd loc în oală, vor ieși prin ventil, iar carnea fără lichid se va arde. Timpul de fierbere se calculează din momentul cînd încep să iasă primii vapori prin ventil și se aude un șuierat; din acel moment, focul se reduce la minimum. Cînd s-a scurs timpul afectat fierberii, se ia oala de pe foc și se lasă să se răcească sau se răcește mai repede în chiuvetă sau într-un vas cu apă rece; vaporii se condensează și, astfel, se poate scoate capacul. Conținutul se deșartă într-o cratiță obișnuită, adăugînd leguma cu care se pregătește mîncarea .Dacă este carnea suficient de fiartă, leguma se fierbe separat în lichidul scurs de la carne, completat cu apă cît este necesar. Leguma fiartă se adaugă la carne și mîncarea se finisează după prescripțiile din rețetă. În felul acesta, se face economie de timp și de combustibil, realizînd un preparat cu carnea bine fiartă și suculentă.

Majoritatea mîncărurilor cu carne se servesc calde, ca fel doi.

Mîncare (tocană) din carne de pui, miel, vițel, iepure domestic tînăr, cu smîntînă

300—400 g carne, o ceapă (100 g), 50—80 g unt, grăsime de pasăre sau de porc, untedelmn, 150 ml smîntînă, boia, pătrunjel, 25 g făină, piper, sare.

Ceapa, rasă sau tăiată mărunt, se înfierbîntă un minut în grăsime și imediat se adaugă carnea tăiată în bucăți, dacă este de pui, sau în bucățele dacă este de animal tînăr. Se amestecă să se coaguleze la suprafață, adăugînd 1/2 linguriță sare sau o linguriță cu „Vegeta" și 2—3 linguri cu apă. Se fierbe acoperită, la foc mic (nu direct pe flacără), sau se dă la cuptor tot acoperită, adăugînd cîte puțină apă, pînă cînd se moaie bine: Dacă se pune apă multă, cît să o cuprindă, carnea capătă gust de fiert (rasol). Făina se freacă cu smîntîna, se diluează cu cca 200 ml apă rece, se deșartă peste carnea fiartă și se lasă să dea cîteva clocote, ca să se lege sosul. Dacă este prea gros, se diluează cu puțină apă, se mai fierbe cîteva clocote și apoi se ia de pe foc. Pentru aromă, se pune pătrunjel tocat. Pentru aspect mai plăcut, se încălzește o lingură de untdelemn, fără să se înfierbînte la care se adaugă un vîrf sau 1/2 linguriță cu boia dulce de ardei și se amestecă; apoi, se deșartă peste mîncare, fără să se amestece sau să fiarbă.

Mîncarea se servește fierbinte, cu mămăliguță caldă sau cu găluște, sau cu piure de cartofi.

Papricaș din carne de pasăre, vițel, porc, miel, iepure, cu găluște

300—400 g carne, 2 cepe mari (200—300 g), 2 căței de usturoi, un ardei gras, 2 roșii (150 g) sau 100 ml suc de roșii, 100 ml untdelemn, boia sau pastă de ardei, piper, pătrunjel, sare.

Se poate pregăti numai cu ceapă şi usutori, dacă lipsesc celelalte legume. Ceapa se taie mărunt şi se călește în tot untdelemnul, împreună cu 1/2 linguriță de sare, la foc mic, pînă devine lucioasă, fără să se rumenească. Se adaugă, apoi, 1/2 linguriță cu boia de ardei sau pastă de ardei şi, imediat, carnea, amestecînd pînă cînd aceasta se coagulează la suprafață. Se toarnă, apoi, cca 100 ml apă şi se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, sau se dă la cuptor acoperită, amestecînd din cînd în cînd. Cînd scade lichidul, se adaugă cîte puțină apă, ca să nu se ardă ceapa. Dacă s-a ars cumva, nu se mai pune apă, ci se schimbă imediat mîncarea în alt vas (numai partea nearsă, altfel mîncarea va căpăta gust foarte neplăcut). Cînd carnea este fiartă, se pun ardeiul şi roşiile, tăiate în felii sau sucul şi se lasă să fiarbă încă 10 minute. Cînd este gata, se adaugă usturoiul tocat, pătrunjelul verde tocat, un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper măcinat şi se pune apă, ca să se formeze un sos mai subțire (cca 400—500 ml). Se sărează după gust şi se lasă să mai fiarbă cîteva clocote, fără să se lege cu făină.

Se servește cu găluște din făină (v. „Găluște pentru papricaş"). Găluștele se adaugă în papricaş, după ce acesta s-a luat de pe foc. Găluștele se pot servi separat, cu bucățele de unt deasupra (imediat după ce s-au strecurat). Se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte.

Mîncare de fructe cu carne de orice pasăre, de viței, vită, porc

300—400 g carne, untdelemn, 1/2 kg gutui, caise, pere sau prune, 25 g făină, 30 g zahăr, pătrunjel, sare.

Carnea se taie în bucăți, dacă este de pasăre, sau în bucățele dacă este de vită sau porc. Se pune în cratiță odată cu 2 linguri de untdelemn; se amestecă ca să se coaguleze la suprafață, apoi se presară cu 1/2 linguriță de sare şi se lasă să se frigă acoperită, la foc mic, adăugînd cîte puțină apă, ca să nu se ardă. Se poate da la cuptor, tot acoperită. Fructele se pregătesc la fel ca şi pentru „Mîncare de gutui, pere etc". Oricare dintre ele se pune în cratiță de cca 2 l cu 2—3 linguri cu untdelemn sau 50 g unt, 2—3 linguri cu apă, se presară cu un vîrf de linguriță cu sare şi se amestecă ca să se ungă toate cu grăsime. Cratița se pune pe foc mic (dar nu direct pe flacără), acoperită, sau se introduce în cuptor, tot acoperită, unde se lasă pînă se moaie fructele (fără să se mai amestece). Nu trebuie fierte pînă se terciuesc, ci numai cît este necesar (10—15 minute), ca să-şi mențină forma. Se pregătește sosul caramel ca şi la „Mîncare de țelină". Cînd toate sînt pregătite, se toarnă sosul peste carne, se adaugă şi fructele şi se amestecă uşor prin răsturnare, ca să nu se zdrobească. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu puțină apă, atît cît să cuprindă bine carnea şi fructele şi se lasă să fiarbă cîteva clocote împreună, potrivindu-se, apoi, gustul cu sare şi puțin zahăr, dacă mai este necesar şi, facultativ, cu puțin suc de roşii. Se presară pătrunjel tocat şi cîteva bucățele de unt.

Se poate servi dreasă; o lingură cu smîntînă se freacă cu o lingură cu apă rece, apoi se amestecă cu mîncarea, imediat ce aceasta s-a luat de pe foc.

Mîncare de prune uscate cu carne de orice pasăre, de viţel, vită, porc

300—400 g carne, untdelemn sau altă grăsime, 1/4 kg prune uscate, 25 g făină, 30 g zahăr, sare.

Prunele se spală în apă călduţă pentru a îndepărta nisipul şi praful de pe ele; apoi, se pun în apă curată (cît să le cuprindă) şi se lasă să se înmoaie pînă a doua zi. Se fierb în apa în care au stat, pînă se moaie bine, dar fără să se zdrobească. Se pregăteşte sosul caramel (v. Mîncare de ţelină") care se stinge cu cca 300 ml apă de la prune; se lasă să fiarbă, pînă cînd se topeşte tot caramelul. Carnea se pregăteşte, ca în reţeta precedentă. Cînd toate sînt pregătite, se deşartă sosul şi prunele strecurate peste carne şi se lasă să fiarbă cîteva clocote pe plită, sau se dau la cuptor, cîteva minute. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu zeamă de prune (atît cît să cuprindă bine carnea şi prunele), ca să aibă consistenţa unei smîntîni subţiri. Pentru aromă, se poate pune o cuişoară şi o bucăţică de scorţişoară. Se potriveşte gustul cu puţină sare şi zahăr şi, facultativ, cu 2—3 linguri de suc de roşii.

La fel se pregăteşte mîncarea de mere sau de pere uscate.

Mîncare de roşii cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc, miel, iepure, vînat, peşte

300—400 g carne, o ceapă (50 g), 80—100 ml untdelemn, 25 g făină, 1/4 l suc de roşii, 7—8 roşii mici şi tari, pătrunjel, ţelină (frunze), sare.

Carnea se prăjeşte cu ceapa şi untdelemnul, cum s-a arătat la „Mîncare (tocană) de pui etc. cu smîntînă", pînă cînd se fierbe bine. După aceea, se freacă făina cu sucul de roşii, adăugat cîte puţin, ca să nu se formeze cocoloaşe şi se toarnă peste carne, completînd cu apă, atît cît să cuprindă bine bucăţile de carne (cca 1/2 l sos). Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, apoi se potriveşte gustul cu sare, se adaugă o frunză de ţelină şi roşiile întregi. Mîncarea se dă la cuptor 15 minute, ca să fiarbă roşiile (fără să se terciuiască) şi să se ridice untdelemnul deasupra. Facultativ, se pune în sos o linguriţă cu zahăr şi se adaugă puţină sare, dacă mai este nevoie.

Se serveşte presărată cu pătrunjel tocat.

Mîncare de ciuperci cu carne de orice pasăre, de viţel, porc, miel, iepure, vînat, peşte

I. *300—400 g carne, o ceapă (80 g), 1/2 kg ciuperci, 1/4 l suc de roşii, 50 ml vin, 25 g făină, lămîie, untdelemn, mărar, pătrunjel, o foaie de dafin, piper, sare.*

Ceapa tocată se prăjeşte cu carnea ca şi pentru „Mîncarea de pui cu smîntînă". După ce carnea s-a coagulat la suprafaţă, se adaugă ciupercile

bine spălate şi tăiate în felii mari şi 1/2 linguriţă cu sare. Ciupercile vor lăsa multă apă. Se fierb acoperite, pînă cînd se moaie bine carnea, adăugînd cîte puţină apă, cînd aceasta scade. Carnea de animale mai bătrîne se fierbe mai întîi pe jumătate şi apoi se adaugă ciupercile. Se poate fierbe şi în oală sub presiune şi, după ce s-a deşertat în cratiţă obişnuită, se adaugă ciupercile; se lasă să fiarbă, cît este necesar, pînă cînd devin moi. Ciupercile, chiar dacă fierb mai mult, nu se terciuiesc, deoarece conţin multă celuloză. Cînd toate sînt fierte, se freacă făina cu sucul de roşii rece care se vor pune în cratiţă, împreună cu vinul, foaia de dafin şi cu un vîrf de cuţit cu piper, completînd cu apă sau suc de roşii, după gust (atît cît să cuprindă ciupercile şi carnea). Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, apoi se ia de pe foc.

Se potriveşte gustul cu sare şi zeamă de lămîie, dacă mai este necesar. Pentru aromă, se adaugă mărar şi pătrunjel tocat.

II. În loc de suc de roşii şi vin, se poate pune smîntînă. Cînd toate sînt fierte, se freacă făina cu 100 ml smîntînă, se diluează cu cca 200 ml apă, se toarnă peste ciuperci, se amestecă cu acestea şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul. Dacă este prea gros, se mai adaugă puţină apă şi se fierbe încă 2—3 clocote.

Se ia de pe foc, se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie şi, pentru gust mai bun, se pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" sau sare fină. Pentru aromă, se adaugă mărar şi pătrunjel tocat şi un vîrf de cuţit cu piper. Pentru culoare, se încălzeşte o lingură de untedlemn în care s-a pus un vîrf de linguriţă cu boia dulce de ardei şi apoi, se deşartă peste mîncare; nu se mai fierbe.

Mîncare de ceapă cu carne de orice pasăre, de miel, vită, porc, iepure, vînat

300—400 g carne, ceapă (300 g), 100 ml untdelemn, 100 ml suc de roşii, 50 ml vin, o foaie de dafin, un vîrf de linguriţă piper sau ienibahar, sare.

Ceapa, curăţată şi întreagă, se ţine în apă rece, pentru a pierde din iuţeală. Se taie în felii subţiri şi se căleşte 8—10 minute, în tot untdelemnul, împreună cu 1/2 linguriţă de sare, la foc mic, pînă cînd devine lucioasă. Se adaugă, atunci, un vîrf de linguriţă cu boia dulce sau pastă de ardei, se amestecă de 2 ori şi, imediat, se pune carnea care se amestecă pe toate părţile, pînă cînd se coagulează la suprafaţă. Se stinge cu cca 100 ml apă şi se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, sau se dă la cuptor, tot acoperită, pînă cînd se moaie bine, adăugînd cîte puţină apă, cînd scade lichidul (altfel se va arde ceapa). Ceapa se arde repede, dînd gust amar mîncării. (Dacă s-a ars, mîncarea se răstoarnă repede în altă cratiţă, fără să se pună apă). Cînd carnea este bine fiartă, se adaugă sucul de roşii, foaia de dafin şi piperul, completînd cu apă, ca să se formeze un sos subţire (să cuprindă bine carnea) şi se sărează, după gust. Sosul este gustos şi nelegat cu făină. Facultativ,

se poate pune în el o linguriță rasă de făină, frecată cu o lingură de apă rece; se lasă să fiarbă 2—3 clocote, ca să se lege puțin.

Se servește cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Mîncare de dovlecei cu carne de orice pasăre, de vacă, vițel, porc, miel, iepure

I. 300—400 g carne, 10—12 dovlecei subțiri cu diametrul de 2—3 cm sau de orice altă mărime, o ceapă (50 g), 25 g făină, 80—100 ml untdelemn, 1/4 l suc de roșii, mărar, pătrunjel, cimbru, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește în tot untdelemnul, un minut, la foc mic. Se adaugă carnea care se prăjește, așa cum s-a arătat în rețetele precedente, adăugînd cîte puțină apă, pînă cînd se moaie bine (acoperită, la foc mic). Dovleceii mici și subțiri se lasă întregi, necurățați de coajă sau se taie în jumătăți, pe grosime. Dacă sînt ceva mai mari, însă cu semințele nedezvoltate (3—4 cm diametru), se taie în jumătăți, pe lungime și, apoi, în bucăți mai mari și nu se sărează. Dacă dovlecelul este mare (1/2—1 1/2 kg), se curață de coajă, se taie în jumătăți pe lungime și apoi se rad semințele cu o lingură; jumătățile se taie în fîșii late de 3 cm și acestea în cuburi. Se presară cu o linguriță de sare, se amestecă, se lasă 30—40 minute să-și lase apa și, apoi, se storc în pumni, avînd grijă să nu se deformeze. Dovleceii fierb repede, în 10—20 minute, după cît sînt de tineri (fragezi). Cînd carnea este bine fiartă, se adaugă sucul de roșii, o ramură de cimbru, cca 100 ml apă și cînd clocotește lichidul, se pun dovleceii (vor lăsa și ei apă). Se lasă să fiarbă acoperiți, la foc mic amestecîndu-se din cînd în cînd sau se dau la cuptor, tot acoperiți, pînă se moaie, fără să se deformeze. Făina se freacă cu 1—2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul și se lasă să fiarbă cîteva clocote. Sosul nu trebuie să fie prea gros, nici în cantitate prea mare; dacă este nevoie, se diluează puțin cu apă sau suc de roșii, adăugîndu-se sare după gust. Pentru aromă, se presară mărar și pătrunjel tocat.

II. În loc de suc de roșii, se poate pune 1/4 l apă în care să fiarbă dovleceii acoperiți, pînă cînd se moaie, fără să se terciuiască; se adaugă cimbru și o linguriță cu vîrf de „Vegeta". Dovleceii se întorc din cînd în cînd în lichid, ca să fiarbă bine toți. Cînd sînt fierți, se freacă 25 g făină cu o lingură de apă și cu 100 ml smîntînă, se amestecă apoi cu sosul și se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Dacă este prea gros, se diluează puțin cu apă, lăsînd să fiarbă încă 2—3 clocote. Se ia de pe foc, se sărează și se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Pentru aromă, se presară mărar și pătrunjel tocat. Pentru culoare, se încălzește o lingură de untdelemn cu un vîrf de linguriță de boia dulce de ardei și se deșartă în mîncare, fără să se mai amestece.

Mîncare de praz cu carne de orice pasăre, de vacă, viţel, porc, iepure etc.

300—400 g carne, 50 ml vin, 20 g zahăr, 3—4 fire de praz (1 kg), 1/4 l suc de roşii, o ceapă (50 g), 100 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, piper, sare.

Ceapa tocată se călește cu 3 linguri untdelemn şi apoi se adaugă carnea, după cum s-a arătat în reţetele precedente. Se fierbe acoperită pînă cînd se moaie bine, adăugînd cîte puţină apă, ca să nu se ardă sosul. Prazul se taie în bucăţi de 3—4 cm (numai partea albă, fără frunzele verzi) şi, presărat cu 1/2 linguriţă sare, se prăjeşte, separat, cu 2—3 linguri de untdelemn, la foc mic, acoperit, pînă se înmoaie, fără să se deformeze, adăugînd pe parcurs cîte 1—2 linguri cu apă. Cînd toate sînt fierte, se amestecă, adăugînd sucul de roşii, vinul şi apă, pentru a se forma un sos subţire care să cuprindă prazul şi carnea. În sos se mai adaugă un vîrf de cuţit cu piper şi zahărul care a fost caramelizat, în prealabil, într-o tigăiţă şi apoi stins cu 2 linguri de apă fierbinte (se lasă pînă se topeşte şi apoi se pune). Sosul nu se leagă cu făină.

Mîncarea se serveşte presărată cu mărar şi pătrunjel tocat.

Mîncare de conopidă cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc, iepure

I. *300—400 g carne, o conopidă mare (700—800 g), o ceapă (50 g), 25 g făină, 1/4 l suc de roşii, 50—80 ml untdelemn, pătrunjel, ţelină (frunze), sare.*

Ceapa tocată şi carnea se prăjesc în untdelemn sau în altă grăsime (v. „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă"). Conopida se curăţă şi se spală (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Cînd carnea este fiartă, se adaugă sucul de roşii, bucheţelele de conopidă şi apă (să fie sub nivelul ei cu 2 cm, deoarece conopida scade la fiert şi nu trebuie să aibă prea mult lichid). Se lasă să fiarbă acoperite, amestecînd din cînd în cînd, ca toate bucheţelele de conopidă să ajungă în lichid şi să se înmoaie uniform, fără să se terciuiască (cca 20 minute). Se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" sau, în lipsa acesteia, 1/2 linguriţă cu sare, o frunză întreagă de ţelină şi un vîrf de cuţit cu piper.

Cînd toate sînt fierte, se freacă făina cu 1—2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul şi se lasă să fiarbă 2—3 clocote, ca să se lege. Se ia de pe foc, se sărează după gust şi, pentru aromă, se adaugă pătrunjel tocat.

II. În loc de suc de roşii, se poate pune, cînd carnea este fiartă, cca 1/4 l apă; cînd aceasta clocoteşte, se adaugă conopida completînd cu apă fierbinte (cu un deget sub nivelul conopidei). Se pun o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" sau 1/2 linguriţă cu sare, o frunză de ţelină şi un vîrf de cuţit cu piper (facultativ). Se fierbe acoperită, exact cum s-a arătat mai sus. Cînd

toate sînt fierte, se freacă făina cu o lingură de apă rece şi apoi cu smîntîna (100 ml), se amestecă cu sosul şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege.

Se ia de pe foc, se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet şi se sărează după gust. Pentru aromă, se pun frunze de mărar şi pătrunjel. Pentru aspect, se încălzeşte untdelemn cu boia şi se pune deasupra.

Mîncare de fasole verde cu carne de orice pasăre, de vită, viţel, porc, iepure

300—400 g carne, 1/2 kg fasole verde, o ceapă (50 g), 1/4 l suc de roşii, 25 g făină, 50 ml untdelemn sau altă grăsime, pătrunjel, ţelină, cimbru, sare.

Ceapa şi carnea se prăjesc în untdelemn, cum s-a arătat la „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă"; se adaugă, apoi 1/2 l apă şi 1/2 linguriţă cu sare. Cînd clocoteşte apa, se adaugă păstăile de fasole spălate, curăţate la capete şi rupte în jumătăţi, pe grosime dacă sînt subţiri, sau tăiate în jumătăţi, pe lungime, dacă sînt late. După ce fasolea a fiert pe jumătate şi i-a scăzut volumul, amestecîndu-se din cînd în cînd, se adaugă sucul de roşii şi o mică ramură de cimbru. Deoarece timpul de fierbere atît a diferitelor cărnuri, cît şi a diferitelor varietăţi de fasole diferă, este de preferat ca acestea să se fiarbă separat. Carnea cu ceapa şi grăsimea se fierb fie în cratiţă obişnuită, fie în oală sub presiune, cum s-a arătat la începutul capitolului. Fasolea se fierbe separat, în 1/2 l apă clocotită împreună cu 1/2 linguriţă de sare, pînă cînd se moaie pe jumătate; se adaugă, apoi, sucul de roşii şi se lasă să fiarbă pînă se înmoaie bine. După ce au fiert, carnea şi fasolea se amestecă, adăugînd apa de la fasole (să ajungă pînă la nivelul cărnii şi păstăilor). Făina se freacă cu o lingură de apă rece, se adaugă în sos şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Se ia de pe foc şi se potriveşte gustul cu sare şi cu cîteva picături de zeamă sau sare de lămîie. Pentru aromă, se presară pătrunjel şi o mică frunză de ţelină, tocate.

Mîncarea se poate servi şi dreasă; o lingură cu vîrf de smîntînă (100 ml) se bate bine cu o lingură de apă rece şi se amestecă cu mîncarea, imediat ce aceasta s-a luat de pe foc. Smîntîna se poate servi la masă.

II. În loc de suc de roşii, fasolea se fierbe numai cu 1/2 l apă şi 1/2 linguriţă cu sare sau cu o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Cînd şi fasolea şi carnea sînt fierte, se freacă făina cu o lingură de apă rece, se diluează cu smîntîna, se toarnă peste fasole şi carne şi se amestecă bine, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, că se se lege sosul. Se poate proceda şi altfel. Făina se diluează numai cu puţină apă, se amestecă cu fasolea, lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege, apoi se ia de pe foc, şi imediat, se amestecă cu cca 100 ml smîntînă; se acreşte şi se sărează după gust. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel şi mărar tocat, iar pentru culoare, se încălzeşte o lingură de untdelemn cu un vîrf de linguriţă cu boia dulce care, apoi, se deşartă peste fasole.

Mîncare de mazăre cu carne de orice pasăre, de vacă, viţel, porc, iepure

I. 300—400 g carne, 1/2 kg mazăre boabe, 1/4 suc de roşii, 50 ml untdelemn sau 50 g unt, 25 g făină, frunze de pătrunjel, ţelină şi mărar, 50 g ceapă, sare.

Carnea se prăjeşte cu ceapa şi grăsimea (v. „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă"). Mazărea tînără fierbe în cca 30 minute; deci, dacă se pregăteşte cu carne de pui, mazărea se adaugă imediat, după ce carnea a fost înăbuşită cu ceapa în untdelemn (cca 10 minute). Se toarnă apoi, cca 1/4 l apă (cît să cuprindă carnea şi mazărea), se adaugă o linguriţă cu „Vegeta" sau 1/2 linguriţă cu sare şi se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic pînă se înmoaie suficient şi carnea şi mazărea. Dacă se întrebuinţează carne de vacă, viţel, porc sau pasăre mai bătrînă, mazărea se pune, numai cînd carnea este aproape fiartă. Dacă se întrebuinţează mazăre din conservă (care este fiartă), atunci aceasta se adaugă numai la sfîrşit, cînd carnea este bine fiartă. Mazărea din conservă se pune cu sau fără zeama în care a fost conservată. În oricare variantă, se va avea grijă, ca mazărea şi carnea să nu aibă mult lichid după ce au fiert, deoarece se va adăuga şi făina frecată cu sucul sau pasta de roşii şi apă. Se poate pune o parte din suc să fiarbă împreună cu carnea. Sosul trebuie să cuprindă mazărea şi carnea, fără să treacă peste nivelul acestora. După ce a fiert cîteva clocote împreună cu făina şi s-a legat ca o smîntînă subţire, mîncarea se ia de pe foc, se sărează şi pentru aromă se presară cu mărar sau pătrunjel tocat sau cu ambele.

Se poate drege şi cu smîntînă, ca şi mîncarea precedentă.

II. Mîncarea de mazăre cu carne se poate pregăti şi fără roşii. După ce au fiert toate, făina se freacă cu o lingură de apă rece şi cu smîntînă (v. „Mîncare de conopidă cu carne...") şi se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege, completînd cu apă, dacă este necesar (cît să cuprindă mazărea şi carnea) şi adăugînd o linguriţă cu „Vegeta".

Apoi, se ia de pe foc şi se potriveşte gustul cu sare, puţină zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet. Pentru aromă, se adaugă mărar şi pătrunjel tocat. Pentru culoare, se pune untdelemn cu boia, ca şi la fasole.

Mîncare de bame cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc, iepure

300—400 g carne, ceapă (100 g), un ardei gras, 1/4 l suc de roşii, 50 ml untdelemn, 50 ml vin, 1/2 l borş sau 50 ml oţet, 6—700 g bame, sare, pătrunjel, mărar.

Carnea şi ceapa se călesc în untdelemn (v. „Mîncare (tocană) de pui. etc., cu smîntînă"). Bamele tinere se fierb 5 minute, cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor" şi se adaugă la carne, cînd aceasta este aproape fiartă, odată cu sucul de roşii, vinul şi ardeiul tăiat în felii. Se fierb acoperite încă 30 minute, ca să se moaie (dacă sînt mai bătrîne, fierb mai mult).

Sosul nu trebuie să fie în cantitate prea mare, nici să se lege cu făină. Se sărează după gust, iar pentru aromă se adaugă pătrunjel şi mărar tocat.

Mîncarea se poate fierbe la cuptor, după ce s-au pus bamele, ca să se ridice untdelemnul şi să se formeze sosul.

Mîncare de ţelină cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc

I. 300—400 g carne, ceapă (50 g), 60—80 ml untdelemn sau altă grăsime, 500 g ţelină (curăţată gata), 1/4 l suc de roşii, 25 g făină, 30 g zahăr, pătrunjel, sare.

Carnea şi ceapa se călesc cu 2 linguri de untdelemn, cum s-a arătat în reţetele precedente, pînă cînd se moaie bine. Ţelina se taie în felii de 1 cm grosime; acestea se suprapun şi se taie în beţişoare de 2 cm lăţime. Ţelina se căleşte separat, cu 2—3 linguri de untdelemn, acoperită, la foc mic, sau la cuptor, tot acoprită, adăugînd cîte o lingură cu apă, pînă cînd se moaie, fără să se terciuiască. După ce au fiert, ţelina şi carnea se amestecă. Făina se dilează cu sucul de roşii şi se deşartă în cratiţă, completînd sosul cu apă (să cuprindă carnea şi ţelina) şi lăsînd să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege.

Mîncarea se poate servi simplă, presărată cu pătrunjel tocat, sau dreasă; o lingură de smîntînă se bate cu o lingură de apă rece, şi apoi se amestecă cu mîncarea, imediat ce aceasta s-a luat de pe foc; se sărează după gust.

II. Sosul se poate prepara cu zahăr ars. Într-o tigaie, făina se amestecă cu o lingură cu vîrf de zahăr tos (30 g), pînă capătă culoarea maro deschis. Se ia, apoi, de pe foc, se pune o lingură cu untdelemn şi se amestecă, ca să se omogenizeze cu făina, apoi totul se stinge cu 1/4 l apă fierbinte. Se lasă să fiarbă pînă se desfac toţi grunjii de zahăr ars, apoi se deşartă peste carne, adăugînd ţelina călită şi apă, cît este necesar, ca să se formeze un sos subţire (să nu depăşească nivelul ţelinei şi cărnii). Se pot pune şi 2—3 linguri cu suc de roşii, se potriveşte gustul cu puţină sare şi, facultativ se acreşte cu cîteva picături de zeamă de lămîie.

Se serveşte presărată cu pătrunjel sau se drege cu smîntînă.

Mîncare de morcovi cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc

300—400 g cane, o ceapă (50 g), 60—80 ml untdelemn, unt sau altă grăsime, 500—600 g morcovi (carote), 25 g făină, 30 g zahăr tos, sare, pătrunjel, 100 ml smîntînă.

Carnea şi ceapa se călesc cu 2 linguri de untdelemn, cum s-a arătat în reţetele precedente, pînă cînd se moaie bine. Morcovii curăţaţi (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în bucăţi de 4—5 cm şi acestea, în felii de 1/2 cm (pe lungimea bucăţii); feliile suprapuse se taie în beţişoare de 1 cm lăţime. Morcovii se călesc separat, cu 3 linguri de untdelemn sau 40 g unt,

la foc mic, adăugînd cîte 1—2 linguri cu apă, pînă cînd se moaie bine. Cînd carnea este fiartă, se adaugă morcovii şi sosul caramel, preparat ca şi pentru „Mîncare de ţelină cu carne", completînd cu apă, ca să se obţină un sos potrivit (să cuprindă morcovii şi carnea).

Făina se poate pune şi neprăjită, se freacă cu apa rece, adăugată în crăiţă, completînd cu apă, cît să cuprindă morcovii şi carnea. În ambele variante, se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul şi, dacă acesta este prea gros, se mai diluează cu puţină apă.

Se sărează puţin sau se pune o linguriţă cu „Vegeta", se adaugă puţin zahăr, facultativ şi, apoi, se ia de pe foc. Smîntîna se freacă cu o lingură cu apă rece şi, apoi, se amestecă cu sosul fierbinte. Mîncarea se aromează cu pătrunjel şi cu o frunză mică de ţelină, tocate; nu se acreşte.

Mîncare de spanac cu carne de pasăre, miel, viţel, vacă, porc, iepure

300—400 g carne, 50 ml untdelemn, o ceapă (80 g), 4—6 căţei de usturoi, 1 kg spanac, 20 g făină, 1/4 l suc de roşii sau pastă de roşii, sare.

Ceapa tocată mărunt se călеşte, un minut, în tot untdelemnul, se adaugă carnea care se înăbuşă 10 minute, acoperită, la foc mic, apoi totul se stinge cu jumătate din cantitatea de suc de roşii şi 1/2 linguriţă cu sare. Carnea se fierbe la foc mic sau se dă la cuptor, tot acoperită, adăugînd cîte puţină apă, cînd scade sosul, pînă se moaie bine. Se toarnă restul de suc şi se pune spanacul curăţat şi spălat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). La început, spanacul are volum mare, dar va scădea imediat şi va lăsa multă apă. Nu se mai adaugă apă. Se amestecă şi se lasă să fiarbă acoperit, cca 20 minute, ca să se moaie bine, fără să se terciuiască (frunzele să rămînă întregi).

După ce a fiert, rămîne puţin sos. Se serveşte ca atare, fără să se lege cu făină. Dacă are sos mai mult, se freacă o linguriţă rasă de făină cu o lingură de apă rece şi se amestecă de cîteva ori cu spanacul, în timp ce acesta fierbe cîteva clocote. Mîncarea se ia de pe foc şi, în oricare variantă, se potriveşte gustul cu sare şi se adaugă usturoiul tocat mărunt.

Mîncare de varză albă cu carne de raţă, gîscă, curcă, vită, porc, ovine

300—400 g carne, o ceapă (100 g), 50 ml untdelemn sau altă grăsime, 1 kg varză, un ardei gras, 1/2 kg roşii, mărar, cimbru, piper sau ienibahar, sare.

Ceapa, tăiată mărunt, se călеşte în untdelemn, un minut şi, apoi, se adaugă carnea tăiată în bucăţi. Pentru această mîncare se preferă carnea mai grasă. Carnea se înfierbîntă bine la suprafaţă timp de 10 minute, apoi se presară cu 1/2 linguriţă de sare şi se prăjeşte, în continuare, acoperită, adăugînd cîte puţină apă şi amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa. Se poate da la cuptor, tot acoperită, supraveghindu-se să nu scadă complet apa. Varza se taie ca fideaua, se presară cu o linguriţă rasă de sare şi se freacă puţin cu mîna, ca să-şi reducă volumul. Cînd carnea este tînără (cum este carnea de

boboc de gîscă sau rață, sau carnea de porc), se adaugă varza imediat după ce carnea a fost înăbușită cu ceapa, cca 30 minute. Se pun și roșiile tăiate în felii de 2 cm sau 1/4 l suc de roșii, ardeiul tăiat în felii subțiri, o ramură de cimbru, mărar tocat, un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper sau ienibahar măcinat și o foaie de dafin. Se amestecă toate, se acoperă cratița cu capacul și se dă la cuptor, la foc mijlociu, pînă cînd carnea și varza fierb bine. Nu se mai amestecă în cratiță, nici nu se mai pune apă, deoarece varza și roșiile vor lăsa destul lichid. Cînd este gata, varza nu trebuie să aibă multă zeamă. Sosul nu se leagă cu făină. Pe plită sau aragaz, apa scade repede și se arde mîncarea; în acest caz, se schimbă repede în altă cratiță. Dacă sînt fierte bine și carnea și varza, și totuși mîncarea are mult sos, se lasă la cuptor, descoperită să scadă. Chiar dacă va avea sos mai mult, acesta va rămîne în cratiță, cînd se servește mîncarea.

Dacă varza se pregătește cu carne mai bătrînă (ovine, vită, păsări, vînat) care trebuie să fiarbă mai mult ca să se moaie, varza și toate celelalte ingrediente se vor adăuga, numai cînd carnea este aproape fiartă; sau se fierbe carnea în oală sub presiune, cum s-a arătat la începutul capitolului, apoi se adaugă varza, roșiile etc. și se dau la cuptor împreună, pînă cînd fierb toate.

Mîncare de varză acră cu carne de porc proaspătă sau afumată, de vită, ovine, pasăre

1/2 kg carne, ceapă (100 g), 1 kg varză, o foaie de dafin, piper sau ienibahar, cimbru, mărar, untdelemn sau altă grăsime, sare.

Pentru această mîncare este de preferat să se folosească carne mai grasă. Ceapa, tăiată mărunt, se călește la foc mic, 2—3 minute, cu 2—3 linguri de untdelemn, dacă este carne grasă și cu 4—5 linguri (80—100 ml) de untdelemn, dacă este carne slabă. Se adaugă, apoi, carnea tăiată în bucăți, se amestecă pînă cînd se coagulează la suprafață și, imediat, se pune varza tăiată ca fideaua, după ce a fost spălată în 2—3 ape călduțe (dacă este prea acră sau prea sărată) și bine stoarsă în pumni. Se adaugă foaia de dafin, cimbrul, un vîrf de cuțit cu piper sau ienibahar, sau 10 boabe de piper sau de ienibahar și apă (cît să cuprindă varza). Se fierbe la foc mic, acoperită (nu direct pe flacără), sau se dă la cuptor, tot acoperită și se fierbe cca 1 1/2 oră, pînă se înmoaie varza și carnea. Cînd este gata, mîncarea trebuie să aibă zeamă puțină. Sare nu se pune deloc în mîncare, deoarece varza acră sărează suficient. Pentru culoare și aspect se pot adăuga, chiar de la început, 3—4 linguri cu suc de roșii sau o linguriță cu pastă de roșii care vor colora puțin grăsimea.

Mîncarea se poate pregăti la fel în oală sub presiune. Ceapa tocată se călește, un minut, în oală; se pune carnea, se amestecă bine 2—3 minute, apoi, se adaugă varza împreună cu celelalte ingrediente și cca 1/2 l apă fierbinte. Se pune capacul și se lasă să fiarbă, la foc mic, cca o oră, calculînd timpul de fierbere de cînd încep să iasă primii vapori prin ventil și se aude un șuierat; din acel moment, focul se reduce la minimum, altfel, la foc mare, lichidul va ieși sub formă de vapori și mîncarea se va arde. Cînd a trecut

timpul de fierbere, oala se răceşte în apă rece, ca să se poată scoate capacul; mîncarea se deşartă în cratiţă şi se dă la cuptor, descoperită, ca să scadă sosul, dacă are prea mult.

Mîncare de castraveţi acri cu carne de pasăre, porc, viţel, vacă, ovine, iepure

300—400 g carne, o ceapă (50 g), cca 300 g castraveţi (acriţi în saramură sau în oţet foarte diluat), 50—100 ml untdelemn, 2—3 linguri suc de roşii sau 1/2 linguriţă pastă de roşii, 50 ml vin, 20 g făină, mărar, pătrunjel, sare 3—4 căţei de usturoi, o frunză mică de ţelină, o foaie de dafin.

Ceapa tocată şi carnea se prăjesc în untdelemn (v. „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă"). Sare nu se pune, deoarece castraveţii sărează suficient. După ce carnea s-a călit 10 minute, se stinge cu 200 ml apă şi se adaugă castraveţii, raşi prin răzătoarea cu găuri mari, sau tăiaţi beţişoare şi scurşi de zeamă. Castraveţii acri fierb greu, de aceea se pun odată cu carnea. Cînd toate sînt fierte, se freacă făina cu vinul şi sucul de roşii şi se toarnă în sos, se lasă să fiarbă cîteva clocote şi se completează cu apă, dacă este nevoie, ca să se formeze un sos potrivit care să cuprindă castraveţii şi carnea.

Bulion se poate pune mai mult, cine doreşte mai acru, sau se adaugă zeamă de lămîie şi se sărează după gust. Pentru aromă se adaugă mărar sau pătrunjel, frunză de ţelină şi usturoi tocat, sau după gust.

Mîncare de vinete cu carne de pasăre, porc, vită, iepure domestic

300—400 g carne, ceapă (100 g), 3 vinete (700—800 g), 1—2 ardei graşi, 1/2 kg roşii, 3—4 căţei de usturoi, pătrunjel, o frunză mică de ţelină, untdelemn, sare.

Carnea şi ceapa se prăjesc cu 4—5 linguri de untdelemn, cum s-a arătat la „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă", pînă cînd se moaie bine (acoperite). Vinetele (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în jumătăţi (necurăţate de coajă) şi fiecare jumătate în 4 fîşii, pe lungime şi apoi în jumătate, pe grosime, deci, în formă de sferturi. Se pun bucăţile într-un castron, se presară cu o linguriţă de sare, se amestecă şi se lasă cca 30 minute, ca să se scurgă zeama amară. Nu se sărează mai mult şi nici nu se lasă mai mult timp cu sarea, căci se vor întări şi vor fierbe foarte greu. După 30 minute, se spală în apă multă şi se storc în pumni, fără să se strivească. Cînd carnea este aproape fiartă, se pun vinetele, într-o cratiţă, cu 3—4 linguri de untdelemn şi se prăjesc la foc mic, acoperite, cca 15 minute, pînă se moaie puţin, amestecînd din cînd în cînd. Cînd carnea este fiartă, se adaugă vinetele, ardeii tăiaţi în felii subţiri, roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime, frunzele de pătrunjel şi ţelină tocate, o foaie de dafin şi usturoiul tocat (facultativ). Se presară 1/2 linguriţă cu sare, se ames-

tecă uşor şi se dau la cuptor, cca 30 minute, să fiarbă bine toate şi să se ridice untdelemnul. Se pot fierbe şi pe plită, la foc mic (dar nu direct pe flacără), fără să se mai amestece, ca toate să-şi păstreze forma şi fără să se mai adauge apă. Însă, dacă cineva doreşte sos mai mult, poate adăuga, cînd sînt toate fierte, o linguriţă cu vîrf de făină (20 g) care se freacă cu cca 200 ml apă, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe; se deşartă peste mîncare, se amestecă uşor şi se lasă să fiarbă încă 3—4 clocote, potrivindu-se şi gustul cu sare.

Se serveşte cu pătrunjel tocat.

Mîncare de fasole boabe cu gît de gîscă umplut

250 g fasole boabe, măruntaiele de la gîscă, pielea grasă de la gît, 100—150 g carne de viţel sau de porc, sau piept de pasăre, 50 g orez, cca 80 g ceapă, piper, ienibahar, cca 100 g morcov, o foaie de dafin, 100 ml suc de roşii, zeamă de lămîie, cimbru, pătrunjel, ţelină, sare.

Pielea care înveleşte gîtul de gîscă se taie cît mai jos, sub guşă, se desprinde de carne ca un sac, începînd de la tăietura de sub guşă pînă sus spre gît. Pipota de gîscă, împreună cu carnea şi ceapa tocată şi călită cu 2 linguri de untdelemn se trec prin maşina de tocat. La tocătură se adaugă orezul, cîte un vîrf de cuţit cu piper şi cu ienibahar măcinat, 100 ml apă, 1/2 linguriţă cu sare, o linguriţă cu pătrunjel tocat şi se amestecă bine. Cu această compoziţie se umple gîtul cusut la un capăt; după ce se coase şi la celălalt capăt, se aşază într-o cratiţă mai înaltă sau oală de 3 l, împreună cu fasolea boabe care a fost muiată în apă rece cu 12 ore înainte (v. „Iahnie de fasole"). Peste fasole se pune apă rece, cît să-i depăşească nivelul cu 6—7 cm. Se adaugă o linguriţă rasă de sare, 3—4 linguri cu untdelemn sau o lingură cu untură de gîscă, foaia de dafin, morcovul tăiat în sferturi, un vîrf de cuţit cu piper şi o ramură de cimbru. Se amestecă toate, se introduce cratiţa (oala) acoperită în cuptor şi se lasă pînă cînd fierbe bine fasolea şi scade apa (numai cît să cuprindă bine fasolea). După ce a fiert, se adaugă sucul de roşii şi mîncarea se lasă descoperită, ca să se formeze sosul şi să se ridice untdelemnul. Se potriveşte gustul cu sare şi cu puţină zeamă sau sare de lămîie, sau cu oţet. Pentru aromă, se presară frunze de pătrunjel şi ţelină, tarhon şi hasmaţuchi tocate, sau după gust.

Fasolea se serveşte caldă, împreună cu gîtul tăiat în felii.

Mîncare de fasole boabe cu carne de porc, vită, ovine, pasăre

250 g fasole boabe, 1/2 kg carne, o ceapă (100 g), 50—100 ml untdelemn, un ardei gras, 1/4 l suc de roşii, o foaie de dafin, piper sau ienibahar, mărar, tarhon, cimbru, boia de ardei, sare.

Este de preferat ca această mîncare să se pregătească cu carne mai grasă. Ceapa tocată mărunt se călеşte, 2 minute, cu 4—5 linguri de untdelemn, la foc mic. Se pune un vîrf de linguriţă cu boia de ardei sau 1/2 linguriţă cu

pastă de ardei (care sărează), se amestecă de 2—3 ori şi, imediat, se adaugă carnea tăiată în bucăţi. Se amestecă pînă cînd se coagulează la suprafaţă, se presară cu 1/2 linguriţă de sare, lăsîndu-se să se prăjească acoperită, la foc mic, adăugînd cîte puţină apă, ca să nu se ardă ceapa. Se poate da la cuptor, tot acoperită, la foc mic, adăugînd cîte puţină apă, ca să nu se ardă ceapa. Carnea se poate fierbe, la fel, cu 1/2 l apă, în oală sub presiune în 1—1 1/2 oră, dacă este provenită de la animale mai bătrîne, altfel aceste cărnuri necesită 3—4 ore de fierbere în cratiţă obişnuită. Fasolea, curăţată de impurităţi, se înmoaie de seara în apă rece, cît să treacă peste nivelul ei cu 6—7 cm, deoarece bobul uscat se hidratează, absorbind apă. A doua zi, se spală bine cu apă rece şi se pune la fiert, tot cu apă rece (să treacă peste nivelul boabelor cu 4—5 cm). Se fierbe cu capac, ca să se umfle bine bobul şi să se moaie foarte bine celuloza din coajă, altfel va produce indigestie. (Prima apă nu se aruncă, căci aceasta nu are nici o legătură cu indigestia). Apa trebuie să scadă, numai cît să cuprindă bine fasolea (sau chiar mai puţină) cînd este fiartă.

Este mai bine să se fiarbă şi fasolea în oală sub presiune. Fasolea se înmoaie, tot de seara, în apă rece. Ceapa, tocată mărunt, se căleşte cu untdelemnul, un minut, direct în oala sub presiune; se adaugă carnea care se amestecă pînă se coagulează la suprafaţă, apoi, se pune fasolea şi, imediat, se toarnă apă rece, atît cît să depăşească nivelul boabelor cu 4—5 cm. Dacă nu se pune apă suficientă, fasolea rămîne nefiartă, chiar şi în oală sub presiune. Timpul de fierbere pentru carne afumată sau carne de animale mai bătrîne şi pentru fasole este de 1 1/2 oră, faţă de cca 3—4 ore, în oală obişnuită. Durata de fierbere se calculează, întotdeauna, numai din momentul cînd încep să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum, pînă la sfîrşit. După ce au fiert împreună sau separat, carnea şi fasolea se amestecă, apoi se toarnă sucul de roşii, sau se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oţet, se adaugă o foaie de dafin, o ramură mică de cimbru, puţin tarhon proaspăt sau conservat, un ardei tăiat în felii subţiri (vara) şi se potriveşte gustul cu sare. Se dă la cuptor 10—15 minute, ca să se formeze sosul şi să se ridice untdelemnul. Sosul nu trebuie să fie în cantitate prea mare; se îngroaşă puţin numai cu amidonul din fasole, dacă aceasta este bine fiartă. Dacă dorim ca mîncarea să aibă sos mai mult, se freacă, o linguriţă de făină (sau cît este necesar) cu 1—2 linguri de apă rece, apoi se amestecă cu sosul, lăsînd să fiarbă cîteva clocote ca să se lege; se poate lega şi cînd se dă la cuptor.

Se serveşte presărată cu mărar sau cu pătrunjel tocat.

Mîncare de fasole boabe, de mazăre uscată sau linte cu costiţă afumată sau cu alte afumături

250 g fasole boabe, mazăre galbenă sau linte uscată, 300 g costiţă, ceafă de porc sau orice carne de porc afumată, ceapă (100 g), 50 ml untdelemn sau altă grăsime, 100 ml suc de roşii, zeamă sau sare de lămîie, oţet, mărar, pătrunjel, o foaie de dafin, piper sau ienibahar, sare.

Fasolea, mazărea sau lintea, bine curățate, bob cu bob, de impurități, se înmoaie de seara cu apă rece (cît să treacă peste nivelul boabelor cu 4—5 cm). A doua zi, se spală cu apă rece și se pun la fiert tot cu apă rece (cît să treacă peste nivelul lor cu 4—5 cm). Se fierb la foc mijlociu, acoperite, pînă se moaie bine bobul și coaja se rupe ușor. Lintea fierbe mai repede. Se pot fierbe și în oală sub presiune, cum s-a arătat mai sus.

În timp ce fierbe leguma, ceapa tocată mărunt se călește, un minut, în untdelemn. Se adaugă, imediat, carnea tăiată în bucăți sau costița, în felii de 1 cm grosime și se lasă la foc mic să se prăjească puțin pe toate părțile, pînă cînd scade apa din ceapă și devine lucioasă, amestecînd mereu, ca să nu se ardă. După aceea, se pune cîte puțină apă și carnea se fierbe în continuare la foc mic, acoperită, pînă cînd se moaie bine. După ce a fiert, leguma se deșartă peste carne, se adaugă foaia de dafin, un vîrf de cuțit cu piper sau ienibahar (facultativ), sau numai o mică ramură de cimbru, mărar sau pătrunjel tocat, puțin suc de roșii sau o linguriță cu pastă de roșii. Sare nu se pune decît la urmă, deoarece afumăturile sînt sărate. Mîncarea, ca și în rețeta precedentă, nu trebuie să aibă sos prea mult; acesta se leagă numai cu amidonul din legume.

Dacă mîncarea are sos mai mult, acesta se leagă numai puțin cu făină. Se dă la cuptor 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul și, apoi, se potrivește gustul cu sare, dacă mai este necesar, cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Cine dorește poate să servească smîntînă, la masă.

Mîncare de cartofi cu carne de pasăre, vițel, vită, porc, iepure, vînat

300—400 g carne, ceapă (100 g), 700—800 g cartofi, 50 g untdelemn sau altă grăsime, boia dulce sau pastă de ardei, piper, pătrunjel, sare.

Ceapa, tocată mărunt, se călește în grăsime, la foc mic, pînă devine lucioasă, fără să se rumenească; după aceea, se pune un vîrf de linguriță cu boia de ardei sau 1/2 linguriță cu pastă de ardei, se amestecă numai de 2—3 ori și se adaugă bucățile de carne care se amestecă pînă se coagulează la suprafață; se presară cu 1/2 linguriță sare, se pun 2—3 linguri cu apă și se lasă să fiarbă acoperită, pînă se moaie bine, adăugînd cîte puțină apă, ca să nu se ardă ceapa și amestecînd din cînd în cînd. Cînd carnea este mai tare (fibroasă), se dă la cuptor, tot acoperită, pînă cînd se moaie bine sau se fierbe în oală sub presiune, cum s-a arătat la începutul capitolului și apoi, se deșartă într-o cratiță obișnuită. Cartofii, curățați de coajă și spălați, se taie în sferturi de 2 cm grosime. Nu trebuie să se țină în apă rece, deoarece se dizolvă amidonul din ei. Cartofii se pun imediat în sosul cărnii care se va completa cu apă pînă la nivelul acestora. Se pot adăuga și un ardei tăiat în felii subțiri și 1—2 roșii tăiate de 2 cm grosime. Lichidul se sărează puțin, deoarece cartofii absorb mai multă sare decît celelalte legume, iar pentru gust mai picant, se pun un vîrf de cuțit sau linguriță cu piper (facultativ) și o foaie de dafin. Mîncarea se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, cca 20 minute pînă se moaie bine cartofii, fără să se

zdrobească. Sosul se va lega puțin numai cu amidonul din cartofi. Dacă se preferă sos mai mult, atunci acesta se poate lega cu puțină făină.

Mîncarea se servește cu pătrunjel tocat.

Mîncare de cartofi cu cîrnat afumat

Circa 200 g cîrnat afumat, 700—800 g cartofi, ceapă (100 g), 50 ml untdelemn sau altă grăsime, boia dulce, piper, pătrunjel sau mărar, sare.

Ceapa, tocată mărunt, se călește în untdelemn, ca și în rețeta precedentă, se pune, apoi, un vîrf de linguriță cu boia dulce de ardei sau 1/2 linguriță cu pastă de ardei, se amestecă de 2—3 ori și, imediat, se adaugă cîrnatul tăiat în felii de 1 cm grosime; se amestecă de 4—5 ori și totul se stinge cu cca 1/4 l apă fierbinte. Cînd clocotește apa se adaugă cartofii tăiați în sferturi, se completează apa pînă la nivelul cartofilor, se sărează și se pune un vîrf de cuțit cu piper. Se lasă să fiarbă acoperiți cca 20 minute, ca să se moaie. Sosul nu se îngroașă cu făină; va fi foarte gustos cu aromă de afumătură. Cînd se ia mîncarea de pe foc, se presară cu pătrunjel sau mărar tocat.

La fel, cartofii se pot prăgăti și cu costiță sau cu altă carne afumată care se fierbe înainte, cum s-a arătat la „Mîncare de fasole, de mazăre sau linte etc." pînă cînd se moaie bine; apoi, totul se stinge cu apă și se adaugă cartofii.

Tocană de legume cu carne de oaie

1/2 carne de oaie nu prea grasă, 200 g ceapă, 3 ardei grași (300 g), 1/2 kg cartofi, 1/2 kg roșii, piper, boia, untdelemn, pătrunjel, o foaie de dafin, sare.

Ceapa, tăiată în felii subțiri, se călește la foc mic, în 50 ml untdelemn, împreună cu o linguriță rasă de sare (ca să lase mai repede apa) pînă cînd scade apa ce o lasă și devine lucioasă (cca 10 minute). Se adaugă 1/2 linguriță cu boia de ardei, se amestecă de două ori și, imediat se pune carnea tăiată în bucăți mici care se amestecă, 2 minute, pînă se coagulează la suprafață; apoi, totul se stinge cu 200 ml apă fierbinte. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, amestecînd mai des, ca să nu se ardă ceapa și completînd lichidul, cînd acesta scade. Dacă pe parcurs se arde ceapa, nu se mai pune apă, ci se schimbă mîncarea în altă cratiță, altfel aceasta va căpăta gust foarte neplăcut. După ce carnea s-a muiat bine, se adaugă ardeii tăiați în felii subțiri, cartofii, în formă de sferturi de 2 cm grosime, roșiile curățate de coajă (dacă se poate) și tăiate în felii de 2 cm grosime, un vîrf de cuțit cu piper sau după gust, o linguriță rasă de sare și apă, pînă la nivelul materialului din cratiță. Mîncarea se amestecă puțin, se lasă pe plită să fiarbă acoperită, la foc mic, sau se introduce în cuptor, tot acoperită, unde se lasă cca 30 minute, pînă fierb bine toate, fără să se mai amestece în cratiță (zarzavatul să rămînă întreg). Cînd toate sînt fierte, se potrivește gustul cu sare.

Mîncarea se presară cu pătrunjel tocat și se servește fierbinte.

Mîncare din carne de oaie cu mărar sau tarhon

1/2 kg carne de oaie (din pulpă), 100 g ceapă, 50 ml untdelemn, 50—100 ml vin, 50 ml suc de roşii, 30 g făină, o linguriţă cu mărar sau tarhon tocat, zeamă de lămîie, boia dulce de ardei, o foaie de dafin, piper, ienibahar, sare.

Carnea de oaie, marinată sau proaspătă, se taie în bucăţi de mărime mijlocie. Ceapa, tocată mărunt, se căleşte în untdelemn, 2 minute apoi se adaugă 1/2 linguriţă cu boia dulce sau o linguriţă rasă cu pastă de ardei (care şi sărează) şi, imediat, carnea; se amestecă 2—3 minute, ca să se prăjească puţin la suprafaţă şi se presară cu o linguriţă rasă de sare, dacă nu s-a pus pastă de ardei. După ce se adaugă cca 200 ml apă fierbinte, cît să cuprindă bine ceapa, carnea se lasă să fiarbă acoperită 2—3 ore, ca să se moaie bine, adăugînd apă, din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa.

Carnea de oaie se poate fierbe şi în oală sub presiune, ara'ată la fel, cu ceapa călită şi 500 ml apă, în cca 1 1/2 oră. Cînd carnea este fi rtă în oricare variantă, se amestecă făina cu vinul şi sucul de roşii care, apoi, se toarnă în sos şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege; dacă sosul este prea gros, se diluează cu suc de roşii sau vin, după gust, sau cu apă (cît să cuprindă bine bucăţile de carne). Se adaugă foaie de dafin, cîte un vîrf de cuţit cu piper şi cu ienibahar şi, după cîteva clocote, mîncarea se ia de pe foc. Se potriveşte gustul cu sare şi zeamă de lămîie, iar pentru aromă, se pune mărarul sau tarhonul.

Se serveşte cu garnitură de orez sau de macaroane, sau cu piure de cartofi.

Tocană de miel cu smîntînă

300—500 g carne de miel, 50—80 ml untdelemn, cca 80 g ceapă, 100 ml smîntînă, 25 g făină, lămîie, boia, mărar, pătrunjel sau tarhon tocat, sare.

Ceapa, tocată mărunt, se căleşte în untdelemn, un minut, la foc mic; se adaugă carnea tăiată în bucăţi mai mici şi se amestecă ca să se prăjească puţin la suprafaţă; apoi se presară o linguriţă rasă de sare şi se pun 3—4 linguri cu apă. Carnea se lasă să fiarbă la foc mic, acoperită, adăugînd cîte puţină apă, cînd scade lichidul, ca să nu se ardă ceapa şi amestecînd, din cînd în cînd, pînă se moaie bine. Cînd carnea este bine fiartă, se freacă făina cu cca 200 ml apă rece, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe, apoi se toarnă în sos, completînd cu apă cît este necesar (să cuprindă bucăţile de carne); se lasă să fiarbă cîteva clocote şi, dacă este prea gros, se mai diluează cu puţină apă. După cîteva clocote, mîncarea se ia de pe foc şi se presară cu cîte o linguriţă cu vîrf din oricare verdeaţă tocată (cu fiecare va avea alt gust). Se amestecă, cît este fierbinte, cu smîntîna bătută bine cu o lingură de apă rece, apoi se potriveşte gustul cu sare şi puţină zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet. Pentru culoare,

se încălzesc 1—2 linguri cu untdelemn în care s-a pus un vîrf de linguriță cu boia dulce de ardei și, fără să se înfierbînte, se deșartă peste mîncare cu care nu se mai amestecă.

Tocana se servește cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Rață cu sos ragu și măsline

O rață (cca 1½ kg), morcovi, pătrunjel, țelină (total 250 g), cca 80 g ceapă, 100 ml untdelemn, 50—100 ml vin sec, 50 ml suc de roșii, lămîie, o foaie de dafin, 25 g făină, 25 g zahăr, 150 g măsline, piper, o frunză de țelină, sare.

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoare cu găuri mari, se călesc în tot untdelemnul, 2 minute, la foc mic (nu direct pe flacără) și apoi se pun bucățile de carne: pulpe, picioare, aripi (tăiate cu o parte din piept), pieptul tăiat în jumătate pe lungime și, apoi, pe lățime. Carnea se amestecă pînă se coagulează la suprafață și, apoi se adaugă puțină apă fierbinte, cît să cuprindă zarzavatul și o linguriță rasă cu sare. Cratița se introduce în cuptor acoperită și se lasă la foc mic pînă cînd se moaie bine carnea și zarzavatul, completînd lichidul cînd scade, ca să nu se ardă zarzavatul și întorcînd mereu bucățile de carne. După ce au fiert, bucățile de carne se scot pe o farfurie, iar zarzavatul se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat. Sosul se pune din nou în cratiță, împreună cu bucățile de carne, foaia de dafin, un vîrf de cuțit cu piper, făina frecată cu sucul de roșii, vinul și zahărul care a fost caramelizat, separat (într-o tigăiță), apoi stins cu 2—3 linguri cu apă fierbinte (se lasă pînă se topește, apoi se adaugă în sos). Pentru aromă, se poate pune și o mică frunză de țelină, apoi se completează sosul cu apă (cît să cuprindă bucățile de carne) și se adaugă măslinele (se poate și fără măsline). Mîncarea se dă la cuptor 20—30 minute, ca să se ridice untdelemnul (fără măsline, numai 10—15 minute). Apoi, se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămîie.

Se servește caldă cu garnitură de macaroane sau cu „Găluște pentru sos ragu" ca fel doi, sau ca atare, rece, ca intrare. Cînd se răcește, sosul se mai îngroașă, fiind pregătit cu făină, așa că de la început nu trebuie să fie prea gros.

Stufat (ostropel) din carne de orice pasăre, de miel, vițel, vită, porc, iepure

300—400 g carne, ceapă (50 g), 5 căței de usturoi, ¼ l suc de roșii, 25 g făină, 10 fire ceapă verde sau usturoi verde, untdelemn, sare.

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa tocată în 4—5 linguri de untdelemn, exact ca pentru „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă". După ce s-a frăgezit bine carnea, se freacă făina cu sucul de roșii rece, adăugat cîte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe și apoi se toarnă peste carne, completînd sosul cu apă sau cu suc de roșii (în total, cca 500—600 ml).

Se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege, apoi se ia imediat de pe foc, adăugînd usturoiul tocat şi sare, după gust. Se poate servi cu piure de cartofi.

Cînd se foloseşte ceapă sau usturoi verde, acestea se curăţă numai de rădăcini şi se fierb întregi, cu frunzele verzi cu tot, în apă clocotită, cca 10 minute, sau pînă se moaie bine, apoi, apa se scurge şi se adaugă în sos, în loc de apă simplă. Firele de ceapă sau de usturoi (sau din ambele), cînd s-au răcit, se răsucesc în formă de cununiţe, cu un diametru de 4—5 cm, cu toate frunzele înfăşurate în jurul inelului format. Cununiţele se prăjesc 1—2 minute, pe ambele părţi, în 30 g unt sau 2 linguri untdelemn şi apoi se adaugă în sos împreună cu untdelemnul.

Mîncarea se dă 7—8 minute la cuptor, ca să se ridice untdelemnul.

Ciulama de găină, gîscă, curcan, viţel, vită, miel, iepure

300—400 g carne, 40 g făină, 30—50 g unt, 500—600 ml supă în care a fiert carnea, 100 ml smîntînă dulce sau lapte, pătrunjel, sare.

Carnea se fierbe în cca 1 1/4 l apă clocotită, ca să se coaguleze repede la suprafaţă şi să rămînă sucul în ea (v. „Supă de carne"). Se pune, imediat, zarzavat de supă: 200 g morcovi, 200 g ţelină 100 g pătrunjel, o ceapă albă (80 g) — toate cîntărite, după ce s-au curăţat, şi se adaugă 1/2 linguriţă cu sare. Se fierb în oală obişnuită sau în oală sub presiune (zarzavatul se fierbe împreună cu carnea). Cînd carnea este fiartă, se strecoară supa necesară. Făina se înfierbîntă, 1—2 minute, cu untul topit, la foc mic (nu direct pe flacără), fără să se rumenească deloc. Se stinge cu supa fierbinte adăugată de două ori, amestecînd de fiecare dată, pînă cînd se desfac toate cocoloaşele care se formează. Se pot înlocui cca 100 ml supă cu lapte, ca sosul să fie mai alb. Pentru a da gust mai bun, se adaugă o linguriţă cu vîrf de „Vegeta", care şi sărează. Sosul trebuie să aibă consistenţa unei smîntîni mai subţiri. Se lasă să fiarbă cîteva clocote şi dacă este prea gros, se mai diluează cu puţină supă sau lapte, apoi se ia de pe foc. În caz că nu s-a pus lapte în sos, se freacă smîntîna cu o lingură de apă rece, se amestecă cu sosul fierbinte şi se sărează după gust. Carnea, tăiată în bucăţi (dacă este de pasăre) sau în felii se adaugă în sos. Ciulamaua se păstrează caldă pe un vas cu apă fierbinte, acoperită. Se serveşte cu mămăliguţă caldă, ca fel doi.

Ciulamaua din carne de miel, viţel, iepure tînăr se pregăteşte la fel, însă sosul, cînd este gata şi luat de pe foc, se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie; pentru aromă, se pune tarhon. Se serveşte simplă, sau cu garnitură de orez, piure de cartofi sau cu găluşte.

Rasol de găină, raţă, gîscă, curcan, vacă, viţel, limbă

Carnea destinată anume pentru rasol, se adaugă în apă clocotită (v. „Supă de carne"). Carnea sau limba fiartă (v. „Limba") se serveşte fierbinte

(încălzită în supă) cu hrean proaspăt ras, simplu, sau amestecat cu smîntînă, puţină sare şi zeamă de lămîie, după gust (sau cu hrean ras conservat — v. „Conserve"). De asemenea, se poate servi cu „Sos de unt", „Mujdei de usturoi", „Sos maioneză cald". În toate aceste cazuri, carnea fierbinte se aşază pe platou numai în momentul servirii, tăiată în bucăţi (de pasăre) sau în felii, împreună cu zarzavatul fiert, tăiat în cuburi (cca 3 cm) cu cuţitul riglat (ondulat). Sosul se deşartă atît peste carne cît şi peste zarzavat.

Carnea rasol se serveşte şi cu sosuri de: roşii, mere, vişine, ceapă, mărar, măcriş etc., sau cu oricare mîncare de legume fără carne (mîncare de mazăre, fasole verde, conopidă, dovlecei, spanac etc.). Carnea fiartă se adaugă, cînd mîncarea este gata, lăsînd să fiarbă numai cîteva clocote împreună. Se serveşte ca fel doi.

Pilaf de pui, găină, raţă, gîscă, curcă, vită, viţel, miel, iepure, porc

300—400 g carne, zarzavat ca pentru „Ciulama", 150 g orez, 750 ml supă de carne, o linguriţă ceapă rasă, untdelemn, frunze de pătrunjel şi ţelină, sare.

Carnea se fierbe cu zarzavatul ca pentru „Ciulama de găină etc". Orezul, curăţat de impurităţi, spălat în sită de sîrmă şi bine scurs, se căleşte 2 minute, la foc mic, cu 2—3 linguri de untdelemn, împreună cu ceapa, fără să se rumenească deloc (să se întărească puţin bobul), apoi se stinge cu supa de carne cîntărită. Se pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta" care sărează şi-i dă un gust foarte plăcut şi se adaugă sare, cît mai este necesar, altfel orezul nu va fi gustos. Se lasă să fiarbă, la foc mic, cu capacul tras puţin la o parte, sau se dă la cuptor, la foc moderat, tot acoperit. Fierbe în cca 20 minute. Cît încă nu a scăzut complet lichidul, se adaugă carnea fiartă din supă, tăiată în bucăţi (dacă este de pasăre) sau în felii (dacă este în bucată) şi 2—3 morcovi care au fiert în supă. Cînd orezul este moale (cu bobul întreg, neterciuit), cratiţa se trage la o parte. Chiar dacă a mai rămas puţin lichid, acesta va fi absorbit în cîteva minute.

Se serveşte cu ardei copţi, salate de cruditäţi sau murături, ca fel doi.

Tocană sîrbească cu carne de pasăre, vită, porc, miel, iepure, viţel

300—400 g carne, 1/2 kg ardei graşi, 1/2 kg roşii, 150 g orez, o ceapă (100 g), 80—100 ml untdelemn, sare, piper, pătrunjel, ţelină (frunze)

Ceapa tocată se căleşte în tot untdelemnul împreună cu carnea şi cu 1/2 linguriţă cu sare, exact cum s-a arătat la „Mîncare (tocană) de pui etc., cu smîntînă". Carnea de pui fierbe în 30—40 minute, celelalte cărnuri menţionate, în cca 1 1/2—2 ore sau mai mult. Cînd carnea este moale, se adaugă orezul curăţat, spălat şi bine scurs, ardeii tăiaţi în felii de 1/2 cm grosime, roşiile tăiate în felii de 2 cm şi cca 400 ml apă, dacă sosul a fost scăzut şi roşiile cîntărite exact. Orezul (150 g) are nevoie de 750 ml apă ca să fiarbă bine, fără să se terciuiască, iar roşiile vor lăsa şi ele lichid la fiert (să se

completeze pînă la 750 ml). În caz că au fost roşii mai puţine, se completează cu apă sau cu suc de roşii, sau cu puţină pastă de roşii plus apă, ca mîncarea să aibă şi acreala necesară. Pentru gust bun, se pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta", sau în absenţa ei, o frunză de ţelină tocată şi un vîrf de cuţit de piper şi sare, după gust, de la început; orezul va căpăta aromă şi gust prin absorbirea lichidului. După aceea, se amestecă, ca toate să fie împărţite uniform în cratiţă. Se acoperă şi se lasă să fiarbă la foc mic, cca 30 minute, pînă se moaie toate, însă fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască orezul şi roşiile. Dacă se fierb pe sobă sau pe aragaz, sub cratiţă se pune un disc de metal mai gros, ca să nu se ardă, sau mai bine se dau la cuptor, la foc moderat, tot acoperite. Cînd orezul este moale, însă întreg (nedeformat), se ia cratiţa de pe foc; lichidul care a rămas va fi absorbit în cîteva minute.

Mîncarea se presară cu pătrunjel tocat şi se serveşte caldă ca fel doi, numai din margine (fără să se amestece). Tocana rămasă se reîncălzeşte la cuptor sau pe aburi, tot acoperită, adăugînd 2—4 linguri cu apă sub orez.

Ghiveci cu carne de pasăre, viţel, vacă, porc, oaie, iepure, vînat

1/2 carne, ceapă (100 g), un dovlecel (200—250 g), 10—12 păstăi de fasole verde, un morcov (100 g), ţelină (100 g), rădăcină de pătrunjel (100 g), o vînătă (250 g), 2—3 ardei graşi (300 g), o felie de varză albă de 2—3 cm grosime, o conopidă (250 g), 750 g roşii, 150 ml untdelemn, frunze de pătrunjel şi ţelină, piper, sare.

Ceapa se taie în felii subţiri, iar morcovul, pătrunjelul şi ţelina, în felii de 1/2 cm grosime şi late de 2 cm. Toate se călesc, 3—4 minute, în tot untdelemnul, la foc mic, amestecînd mereu ca să-şi dezvolte aroma şi, apoi, se adaugă carnea tăiată în bucăţi, dacă este de pasăre, sau în felii de cca 1 1/2 cm grosime, dacă este carne macră, amestecîndu-se 3—4 minute, ca să se coaguleze la suprafaţă. După aceea, se toarnă apă fierbinte, cît să le cuprindă pe toate şi se adaugă o linguriţă rasă de sare. Cînd fierbe în clocot, se pun păstăile de fasole, rupte în 2—3 bucăţi şi varza tăiată ca fideaua. Se lasă să fiarbă pe plită, la foc mic, acoperite, sau la cuptor, pînă cînd se moaie bine toate, adăugînd apă, cînd scade sosul. Cînd carnea este fiartă, se adaugă ardeiul tăiat în felii subţiri, dovlecelul, în cuburi mici, vînăta care a fost tăiată dinainte în sferturi mici (presărată cu sare şi, după 30 minute, spălată şi stoarsă), roşiile în felii de 2 cm grosime, conopida, în buchegele, un vîrf de cuţit cu piper, sare, după gust, completînd cu apă, ca lichidul să fie sub nivelul legumelor cu 2 cm; se amestecă, ca toate să fie distribuite uniform. Se fierb acoperite, la foc mic, sau se dau la cuptor, la foc mijlociu, tot acoperite, pînă se moaie toate (cca 30 minute). Nu se amestecă, ca să nu se terciuiască; se apasă numai cu lingura în sos, dacă este nevoie.

După ce au fiert, se lasă 10 minute descoperite în cuptor, ca să mai scadă sosul şi să se ridice untdelemnul. Deasupra se presară pătrunjel şi o mică frunză de ţelină, tocate.

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ

Pentru tocături se pretează carnea macră de orice animal — vacă, porc viţel, ovine, iepure domestic, de orice pasăre sau peşte. Carnea, provenită de la animale bătrîne, se va trece de două ori prin maşina de tocat, ca să fie bine fărîmiţată şi să fiarbă mai repede. Carnea slabă se va amesteca cu carne de porc mai grasă, sau cu untdelemn, pentru a o frăgezi. Cînd este posibil, carnea se va toca odată pentru mai multe preparate, împărţindu-se apoi în pungi de nailon, pentru cîte un fel de mîncare, ţinînd seama de numărul persoanelor şi al meselor. La nevoie, se scoate din congelator cantitatea necesară cu cîteva ore înainte de preparare şi se dezgheaţă într-un lighenaş; sucul care se scurge se va amesteca cu carnea şi cu celelalte ingrediente, realizîndu-se, astfel, mîncarea respectivă în minimum de timp.

La 1/2 kg carne tocată, pentru umpluturi, se adaugă 50—75 g orez, iar apă, o dată şi jumătate cît volumul orezului, pentru carne grasă — deci, 75—100 ml apă şi de două ori cît volumul orezului, pentru carne slabă (macră) — deci, 100—150 ml apă. Carnea, orezul şi condimentele se bat cu apa pînă cînd o vor absorbi, umplutura devenind astfel mai pufoasă. Dacă nu se adaugă apă în tocătură, orezul nu poate creşte, deoarece carnea se va coagula repede în jurul lui cînd fierbe, înainte de a putea pătrunde apa din afară în tocătură; deci, umplutura va fi pietroasă, chiar dacă fierbe mai mult, dar mai ales cînd se va prepara cu legume care fierb repede: dovlecei, ardei, gulii tinere, ţelină, mere, praz, roşii. Orezul se poate măsura şi cu căniţa; la o căniţă de orez se socoteşte o căniţă şi jumătate cu apă pentru carne mai grasă şi două căniţe cu apă pentru carne slabă. Umplutura va fi moale şi pufoasă, ca o cremă şi va fierbe în acelaşi timp ca şi leguma.

Cînd orezul se fierbe separat pentru unele preparate, este indicat, ca acesta să se măsoare înainte, pentru a şti ce cantitate de lichid este necesară ca bobul fiert să rămînă întreg, să nu se terciuiască; pentru 100 g orez este necesar exact 1/2 l lichid. Sarea şi condimentele se pun de la început, odată cu apa, ca să pătrundă şi în bobul de orez şi să-i dea gust bun.

LEGUME UMPLUTE CU CARNE

Gulii umplute cu carne

6 gulii tinere mai mari (cca 1 1/4—1 1/2 kg), 200 g carne slabă de viţel, de porc sau piept de pui, 30—50 g orez, sare, piper, 100 ml smîntînă, 30 g făină, ceapă (50 g), zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, mărar, pătrunjel, boia, untdelemn.

Guliile curăţate de coajă se scobesc cu rondeaua (nu cu linguriţa) pe partea unde a fost rădăcina, ca marginea să rămînă cît mai subţire (1 cm), dar să nu se rupă. Carnea se trece de două ori prin maşina de tocat, împreună cu ceapa călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă

orezul curățat de impurități, spălat și scurs, 1/2 linguriță cu sare, un vîrf de cuțit cu piper, pătrunjel sau mărar tocat și apă (de două ori cît orezul). Se bate bine tocătura, se umplu guliile și, dacă mai rămîne tocătură, aceasta se pune în cîteva frunze de gulii, opărite puțin și se fac sarmale care se fierb împreună cu guliile. Guliile umplute se așază în cratiță de mărime potrivită (o parte din miezul scos, se poate pune în jurul lor sau să se adauge la supa de gulii), se toarnă apă fierbinte peste ele (cît să le cuprindă) și se fierb acoperite, la foc mic, 40—50 minute, întorcîndu-se în apă, după 20 minute, cu partea de deasupra în jos. Cînd sînt fierte, se freacă făina cu smîntînă să nu rămînă cocoloașe, se diluează cu 2 linguri cu apă rece și se amestecă cu lichidul din cratiță; se adaugă o linguriță cu vîrf de „Vegeta", se completează cu apă ca sosul să fie pînă la nivelul guliilor, se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege și apoi se ia de pe foc. Sosul se sărează și se acrește puțin cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Pentru aromă, se pune neapărat mărar tocat, iar pentru aspect, se încălzesc 2—3 linguri untdelemn sau 50 g unt cu un vîrf de linguriță cu boia dulce de ardei și, fără să se înfierbînte, se deșartă peste mîncare; nu se amestecă.

Dovlecei umpluți cu carne

3 dovlecei cu diametrul de 5—6 cm, tocătura ca pentru „Gulii umplute cu carne", 1/4 l suc de roșii, 100 ml smîntînă, 30 g făină, mărar, cimbru, sare.

Dovleceii se curăță subțire de coajă, se taie în jumătăți, pe grosime, iar cu rondeaua sau cu linguriță, li se scoate numai miezul cu semințele, lăsînd marginea cît este de groasă. Jumătățile de dovlecei se umplu cu tocătura (dacă mai rămîne tocătură, se pot umple 1—2 ardei care se vor fierbe împreună cu dovleceii) și se așază în cratiță, unele lîngă altele, orizontal; se toarnă peste ele sucul de roșii și cca 1/4 l apă fierbinte și se lasă să fiarbă 30—40 minute, acoperite, la foc mic; după 20 minute, se întorc în sos. Cînd dovleceii sînt fierți (fără să se terciuiască), se freacă făina cu 2 linguri de apă rece sau suc de roșii și se amestecă în sos, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. În sos se pun o ramură de cimbru și 2—3 linguri cu untdelemn, potrivindu-se gustul cu sare. Se ia de pe foc și se adaugă mărar tocat. Se pot servi ca atare sau se dreg cu smîntînă bătută cu o lingură de apă rece care se amestecă cu sosul fierbinte; smîntîna se poate adăuga la masă.

Dovleceii se pot pregăti și fără suc de roșii, la fel ca și „Guliile".

Castraveți umpluți cu carne

Se aleg castraveți mai groși, se curăță de coajă și, dacă sînt lungi, se taie în jumătăți pe grosime sau în bucăți de 6—7 cm lungime. După ce li se scot semințele ca și la „Dovlecei umpluți", se umplu cu aceeași tocătură ca și guliile și se prepară cu același sos, cu smîntînă, mărar, lămîie.

Salată verde (lăptucă) umplută cu carne

6 căpăţîni de salată, tocătura ca pentru „Gulii umplute cu carne", 30 g făină, 100 ml smîntînă, zeamă sau sare de lămîie, sau oţet, 3 linguri untdelemn sau 40 g slănină afumată, 4—5 căţei de usturoi, mărar, pătrunjel, boia, sare.

Se aleg căpăţîni de salată mai mari, formate din cel puţin 10—12 frunze, nu prea îndesate, ca să se poată desface uşor pînă la mijloc, fără să se rupă Se spală salatele, întregi, la un jet de apă, sau într-un lighean cu apă multă şi se controlează fiecare frunză. Se ia fiecare salată în palmă, cu toate frunzele desfăcute şi se aşază o lingură cu tocătură chiar în mijlocul lor; apoi, se adună frunzele, strîngîndu-le bine peste tocătură. Salatele se aşază în cratiţă de 3 l, cu frunzele în jos şi cu cotorul în sus, unele lîngă altele, pe măsură ce se umplu, cît mai înghesuite, ca să încapă toate. Frunzele nu se opăresc înainte, însă la fiert se vor înmuia şi volumul lor va scădea mult. Cînd toate salatele au fost aşezate, se toarnă peste ele apă fierbinte, cît să le cuprindă şi se fierb, acoperite, cca o oră sau mai mult, dacă frunzele sînt încă nefierte. După 1/2 oră, se pot întoarce, ca să se moaie bine şi pe partea de deasupra. Cînd salatele sînt fierte, se freacă făina cu smîntîna, se diluează cu 1—2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege, apoi mîncarea se ia de pe foc.

Sosul se acreşte şi se sărează după gust. Pentru culoare, se încălzesc 2—3 linguri cu untdelemn la care se adaugă usturoiul tocat şi un vîrf de linguriţă cu boia dulce de ardei, se amestecă numai o secundă, fără să se înfierbînte şi apoi se deşartă peste mîncare, fără să se amestece. Cine doreşte, poate să pună slănină tăiată mărunt şi prăjită la foc mic, în loc de untdelemn. Deasupra se presară mărar tocat.

Varză creaţă umplută cu carne

4 bucăţi varză creaţă (chel), tocătură ca pentru „Gulii umplute cu carne", 1/4 l suc de roşii, 40 g slănină afumată sau untdelemn, boia, 30 g făină, 100 ml smîntînă, mărar, sare.

Se aleg verze cu frunzele neîndesate, nu prea mari (ca salatele cu căpăţînă mai mare), se spală la un jet de apă, desfăcînd fiecare frunză cu atenţie, deoarece între încreţituri au larve şi ouă de larve. Căpăţînile spălate se opăresc întregi, în apă clocotită, ca să se înmoaie puţin frunzele, destul de tari. Cînd s-au răcit, se desfac frunzele pînă la mijloc, cum s-a arătat la „Salată umplută", se pune o lingură cu vîrf de tocătură în mijlocul fiecărei căpăţîni, apoi se adună frunzele peste tocătură, bine strînse; pe măsură ce se umplu, se aşază în cratiţă cu cotorul în sus, cît mai înghesuite. Se adaugă sucul de roşii, o linguriţă rasă de sare, mărar tocat şi apă fierbinte, cît să le cuprindă bine şi se fierb acoperite cca o oră sau mai mult întorcîndu-se în sos pînă cînd se moaie bine şi deasupra. În oală sub presiune fierb în 30 minute împreună cu sucul de roşii, o linguriţă rasă de sare şi apă, numai

pînă la jumătatea căpăţînilor de varză. După ce au fiert, se aşază într-o cratiţă obişnuită. În oricare variantă, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege ca o smîntînă subţire, apoi mîncarea se ia de pe foc, i se potriveşte gustul cu sare şi, facultativ, se acreşte cu puţină zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oţet. Pentru culoare, se pune boia cu untdelemn sau cu slănină ca în reţeta precedentă. Deasupra se presară mărar tocat. Se serveşte cu smîntînă, la masă.

Ardei umpluţi cu carne

6—8 ardei de mărime mijlocie, 1/2 kg roşii, pătrunjel, sare, o frunză de ţelină, 30 g făină, untdelemn, tocătura ca pentru „Gulii umplute cu carne", dublînd cantităţile sau ca pentru sarmale (fără carne afumată şi fără ienibahar).

Ardeii se curăţă de seminţe, tăind un căpăcel în jurul codiţei care, apoi, se înlătură; se rad cu linguriţa lamelele dinăuntru care pot fi iuţi. După aceea, ardeii se spală, se scurg de apă şi se umplu cu tocătura. Se aşază într-o cratiţă potrivită ca mărime, unii lîngă alţii şi apoi se toarnă la început peste ei sucul din roşii, completînd cu apă pînă la nivelul lor (jumătate suc, jumătate apă) şi lăsîndu-i să fiarbă la foc mic, acoperiţi, 40—50 minute. După 20 minute, se întorc în sos. Ardeii se pot prăji după ce s-au umplut, în 3—4 linguri de untdelemn, aşezaţi unul lîngă altul în cratiţă, întorcîndu-se cu grijă pe toate părţile, cu furculiţa, 1—2 minute, pentru a li se dezvolta mai bine aroma şi a se desprinde mai bine coaja, cînd se mănîncă. După aceea se adaugă sucul de roşii diluat cu apă şi se fierb acoperiţi în continuare; altfel untdelemnul se va pune neprăjit în sos.

Cînd sînt fierţi, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece şi se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege ca o smîntînă subţire. Apoi, mîncarea se ia de pe foc, i se potriveşte gustul cu sare şi se presară cu frunze de pătrunjel şi ţelină tocate. Se serveşte ca atare sau cu smîntînă, la masă.

Roşii umplute cu carne

150 g carne de viţel, piept de pui sau carne de porc slabă, sau amestecate între ele, o ceapă (50 g), 25 g orez, un ardei, 10-12 roşii mici, rotunde, untdelemn, frunze de pătrunjel şi ţelină, sare.

Carnea se trece de două ori prin maşina de tocat, împreună cu ceapa tocată şi călită, 2 minute, cu 2 linguri untdelemn şi cu ardeiul tăiat în felii subţiri. La tocătură se adaugă orezul spălat şi 50 ml apă rece, un vîrf de cuţit cu piper, un vîrf de linguriţă cu sare, frunze de pătrunjel şi ţelină tocate, apoi totul se bate bine. Roşiilor spălate li se taie cîte un căpăcel în partea dinspre codiţă care se lasă prins într-o parte şi li se scoate miezul cu linguriţa. După aceea, se umplu cu tocătura, închizînd căpăcelul şi se aşază într-o cratiţă potrivită ca mărime, cu miezul de jur împrejur (sau se face suc din el, ca să se înlăture seminţele). Se pune şi puţină apă, ca să ajungă cu cel puţin (1 cm) sub nivelul roşiilor, sau suc de roşii în plus (cine doreşte

mai acru). Deasupra se presară 1/2 linguriță cu sare și se adaugă o frunză de țelină tocată și 3—4 linguri de untdelemn. Untdelemnul se poate călî, un minut, cu o linguriță de ceapă rasă (pentru gust mai picant) și apoi se pune peste roșii. Se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mic, 30—40 minute, sau se dau la cuptor, tot acoperite. Roșiile, deși fragede, nu se terciuesc, rămîn întregi, dacă nu fierb prea mult și la foc mare. Sosul, dacă este mai scăzut și gustos, nu se leagă cu făină; se leagă cu foarte puțină (15 g), dacă mîncarea are zeamă mai multă. Se potrivește gustul cu sare și, facultativ, cu puțin zahăr. Se servește cu pătrunjel și frunze de țelină tocate, presărate deasupra. Cine dorește, servește smîntînă la masă.

Praz umplut cu carne

4 fire de praz mai groase, 150 g carne fragedă de porc, pui, vițel, sau mușchi de vacă, o felie subțire de franzelă (30—40 g), un ou, 20 g făină, piper, sare, ceapă, 1/4 l suc de roșii, 2—3 linguri vin, mărar sau pătrunjel, untdelemn.

Se alege praz cît mai gros, se taie bulbul, pînă la frunzele verzi, în bucăți de 7—8 cm lungime. Bucățile se opăresc 5 minute în apă clocotită cu puțină sare ca să se poată scoate mijlocul; cu coada rotundă a unei linguri de lemn, sau cu un creion, se împinge mijlocul lăsînd două foi circulare, în exterior. Dacă este posibil, se mai scoate un tub format din două foi, din interior. Carnea și franzela muiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, 1/4 din miezul scos din praz și ceapa tocată și călită cu 2 linguri de untdelemn se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă oul crud, făina, un vîrf de linguriță cu sare, un vîrf de cuțit cu piper și pătrunjel tocat; se bate bine tocătura, ca să fie ca o pastă moale. Tocătura se pune într-un cornet de pînză deasă sau într-o pungă de nailon, la capătul cărora s-a introdus un șpriț cu orificiul rotund; tocătura se introduce în tuburile de praz, pe la ambele capete, presînd bine pe cornet sau pe pungă, ca să nu rămînă goluri. Rulourile de praz umplute se așază unele lîngă altele, într-o cratiță potrivită ca mărime, unsă bine cu 4—5 linguri de untdelemn. Se pune cratița pe foc mic și se întoarce prazul pe toate părțile (cu furculița), 2—3 minute, apoi se stinge cu suc de roșii și apă (să cuprindă bine bucățile de praz). Prazul se poate lăsa și neprăjit; peste el se toarnă sucul de roșii și apa fierbinte, ca să se coaguleze repede, la capete, oul din umplutură, iar untdelemnul se adaugă să fiarbă în sos. Cînd prazul este fiert (cca 50 minute, la foc mic), se freacă o linguriță rasă (15 g) făină cu vinul și se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote împreună cu foaia de dafin și un vîrf de cuțit cu piper sau ienibahar.

Apoi, mîncarea se ia de pe foc; i se potrivește gustul cu sare și, facultativ, cu puțin zahăr. Se presară cu mărar sau pătrunjel tocat.

Țelină umplută cu carne

Aceeași tocătură ca pentru „Praz umplut" sau „Gulii umplute cu carne", 4—6 țeline (ținînd cont că din țelină se pierde mult, cînd se curăță, să

rămînă ca niște gulii tinere, cînd sînt curățate), 1/4 l suc de roșii, 100 ml smîntînă, 30 g făină, sare, piper, pătrunjel, untdelemn.

Țelinele, curățate de coajă, se scobesc cu rondeaua (nu cu linguriță) ca și guliile, ca marginea să rămînă de cca 1 cm grosime. La tocătură se adaugă 1/4 din miezul scos din țeline care s-a trecut prin mașină odată cu carnea. Se umplu țelinele și, dacă rămîne tocătură, se pot umple cu aceasta ardei sau roșii care se vor fierbe odată cu țelinele. Într-o cratiță potrivită ca mărime, cît să cuprindă țelinele, se pun 3—4 linguri cu untdelemn și se așază țelinele. Se pune pe foc mic și se lasă 1—2 minute ca țelinele să se înfierbinte, fără să se întoarcă (să-și dezvolte aroma); apoi, se sting cu sucul de roșii și cu apă, cît să le cuprindă bine (eventual, și ardeii sau roșiile, dacă s-au umplut și aceste legume cu tocătura). Se fierb acoperite la foc mic, 30—40 minute; după 15—20 minute, se întorc în sos. Cînd sînt fierte, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece și se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege. Apoi, mîncarea se ia de pe foc și i se potrivește gustul cu sare și cu o linguriță de zahăr. Se servește cu pătrunjel tocat așa simplă, sau cu smîntînă, la masă.

Mere umplute cu carne

Tocătura ca pentru praz umplut cu carne, din aceleași cantități, 8—9 mere mari (de soi, mai tari), 100 ml smîntînă, 25 g făină, 50 g unt sau untdelemn, 50 ml vin, sare.

Merele, necurățate de coajă, se scobesc cu rondeaua în partea dinspre codiță, li se scoate tot mijlocul cu sîmburii și se umplu cu tocătura în care s-a înlocuit prazul cu puțin miez de măr (2—3 felii). Se așază într-o cratiță potrivită ca mărime, unele lîngă altele, se adaugă vinul și apă (cît să le cuprindă) și o mică frunză de țelină. Se lasă să fiarbă, la foc mic acoperite cca 30 minute (să fiarbă carnea). Se întorc în lichid, ca să fiarbă bine peste tot. Se freacă, apoi, făina cu smîntîna, se diluează cu 2 linguri cu apă rece și se amestecă cu sosul, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege, ca o smîntînă subțire. Se pot adăuga o linguriță rasă cu „Vegeta" sau, în lipsa acesteia, puțină sare, zeamă de lămîie, facultativ, o linguriță cu zahăr, cîteva bucățele de unt sau 2 linguri cu untdelemn și pătrunjel tocat.

Vinete umplute cu carne

Aceeași tocătură ca pentru „Praz umplut cu carne" sau „Gulii umplute cu carne", 4 vinete de cca 1/4 kg fiecare, 1/4 l suc de roșii, 25 g făină, 3—4 căței de usturoi, o linguriță ceapă rasă, pătrunjel, țelină, untdelemn, sare.

Vinetele, necurățate de coajă, se taie rotund unde este coada, care se îndepărtează, li se scoate miezul cu rondeaua, ca marginile să rămînă de 1 cm grosime; se gustă miezul — dacă nu are semințe și nu este amar, se toacă împreună cu carnea (sau numai o parte din el). Vinetele scobite se sărează puțin pe

dinăuntru, se lasă 30 minute să se moaie și să-și lase zeama, apoi se spală bine cu apă rece, se storc puțin în pumni și se umplu cu tocătură. Se așază într-o cratiță potrivită ca mărime, cu 4—5 linguri de untdelemn și ceapa rasă fin, se prăjesc 2 minute, întorcîndu-se pe toate părțile, apoi se sting cu sucul de roșii și apă (cît să le cuprindă). Se fierb la foc mic acoperite 30—40 minute sau se dau la cuptor tot acoperite. Se întorc în sos. Cînd sînt fierte, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece, se adaugă în sos și se amestecă cu acesta, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote ca să se lege și completînd cu apă sau suc de roșii dacă este nevoie (să fie în cantitate suficientă pentru servit).

Se ia de pe foc, se potrivește gustul cu sare și se adaugă usturoi tocat și pătrunjel.

Rulouri din varză albă dulce cu carne

2 căpățîni de varză (cca 2 kg), 1 kg de carne de porc sau amestecată cu carne de vită, sau piept de pasăre, sau numai carne de oaie slabă, 200 g franzelă, 3 ouă, 30 g făină, o linguriță sare (10 g), un vîrf de linguriță piper, ienibahar, mărar, cimbru, o foaie de dafin, 20 boabe piper, 1/2 l suc de roșii, o ceapă mare (100 g), 150 ml smîntînă, 150 ml untdelemn.

Se aleg verze neîndesate, cu frunzele subțiri, li se taie cotorul de jur împrejur, care se va scoate în întregime, ca să se poată desprinde frunzele. Căpățînile, astfel aranjate, se pun pe rînd într-o oală cu apă clocotită să se oparească 2—3 minute, numai pînă se desprind frunzele, avînd grijă să nu se rupă; pe măsură ce se desprind, se scot din apă cu lingura. Se taie, apoi nervura groasă de pe dosul frunzei, fără să se facă găuri în frunză. Trebuie să rezulte cca 32 frunze de mărime mijlocie.

Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu franzela, muiată numai o clipă în apă rece și bine stoarsă în pumni și cu ceapa, tocată mărunt și călită, 2 minute, cu 3—4 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă sare, cîte un vîrf de cuțit din fiecare condiment sau mai mult, după gust, mărar tocat, ouăle întregi și făina; se bat bine pînă se omogenizează. Se așază pe planșetă două frunze, puțin suprapuse, cu vîrfurile în direcții opuse; de-a lungul lor se pun 2 linguri cu vîrf de tocătură, în formă de rulou, se aduc vîrfurile frunzelor peste tocătură, apoi se rulează marginile libere, ca să formeze o sarma lungă de 13—14 cm. Vor rezulta cca 14—16 rulouri. Se așază toate într-o tavă smălțuită de mărime potrivită, sau într-o cratiță, numai într-un singur rînd. Se deșartă peste ele sucul de roșii, 100 ml untdelemn și apă, cît să le cuprindă bine, fără să treacă peste nivelul lor. Se pun în sos și foaia de dafin, boabe de piper, cimbru și mărar tocat, chiar de la început. Se dau la cuptor cca o oră, la foc mijlociu, acoperite. După 30 minute, se întorc în sos și se lasă descoperite. Dacă sosul a scăzut, se mai completează cu apă sau cu suc de roșii și se reduce focul, ca sarmalele să nu se rumenească prea mult. Cînd sînt fierte, se amestecă o linguriță cu vîrf de făină (25 g) cu 2 linguri cu apă rece și se adaugă în sos, se saltă cratița sau tava, ca să se amestece, se potrivește gustul cu sare și, facultativ, cu zeamă de lămîie și se lasă în continuare la cuptor 10 minute, ca să se lege sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servesc cu smîntînă, la masă.

Sarmale în foi de varză acră cu carne

Varză acră cca 1 1/2 kg, 1/2 kg carne de porc, 200 g ceafă de porc afumată, 50—100 g orez, 100 g ceapă, piper, ienibahar, suc de roșii, o foaie de dafin, cimbru, mărar.

Pentru sarmale este bună numai varza cu foi subțiri. Sarmalele mici se fac din vîrful frunzelor foarte subțiri, fără nervuri groase. Varza prea acră sau prea sărată se spală în 2—3 ape călduțe. Dacă frunza este mică, se taie partea bombată a nervurei din dosul frunzei, fără să se găurească frunza, iar dacă frunza este mare (pentru două sarmale), se taie frunza în lungul nervurii, de o parte și de alta a acesteia, înlăturînd nervura.

Carnea de porc sau amestecată cu carne de vacă și ceafa de porc se trec prin mașina de tocat, împreună cu ceapa călită, 2 minute, cu două linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă orezul spălat și scurs de apă și un vîrf de cuțit cu piper sau un vîrf de linguriță cu ienibahar care nu este așa iute și dă verzei un gust foarte bun. Sare nu se pune, deoarece carnea afumată și varza lasă destulă sare. Dacă este carnea grasă, se adaugă 150 ml apă pentru 100 g orez, iar dacă este carne slabă, 200 ml apă pentru 100 g orez; se bat bine pînă cînd se încorporează în tocătură, ca aceasta să fie pufoasă și orezul să aibă lichid în care să fiarbă, înainte de a se coagula carnea în jurul lui; altfel, carnea nu va mai permite apei dinafară să pătrundă în orez, ca acesta să-și mărească volumul la fiert și să se moaie. (De aceea, tocăturile cu orez în care nu se pune apă, cînd se folosesc ca umpluturi, rămîn tari, chiar dacă fierb mai mult).

Se așază o foaie de varză pe palma întinsă sau pe masă, se pune o linguriță de tocătură, așezată ca un rulou pe lățimea frunzei, astfel ca și la un capăt și la celălalt al tocăturii să rămînă 2 cm de frunză liberă. Se întoarce un capăt îngust al frunzei peste rulou și se aduce și un capăt lung al acesteia peste carne, rulîndu-se împreună pînă la celălalt capăt al frunzei; apoi, cu mîna, se introduce și capătul care a rămas liber. Împachetate în acest fel, sarmalele nu se desfac la fiert. Cînd sînt gata toate sarmalele, frunzele rămase se taie pe lîngă nervura din mijloc, se suprapun mai multe și se rulează, apoi se taie subțiri, ca fideaua.

Pentru fiertul sarmalelor se pregătește o oală de 4—5 l, ca acestea să nu dea în foc cînd fierb (oala de pămînt ars, cu gîtul strîmt, se folosește din ce în ce mai rar, deși în ea se realizează adevăratele sarmale românești, fierte la foc mic, 3—4 ore). Jumătate din cantitatea de varză tocată se așază în oală și peste ea sarmalele, în rînduri suprapuse; deasupra se pune restul de varză tocată. Printre sarmale se pot pune bucăți de costiță de porc proaspătă sau afumată (să nu fie sărată), sau altă carne afumată, desărată puțin înainte, care se servește cu sarmalele, dîndu-le un gust foarte plăcut. Tot pentru aromă și gust se pun 1—2 foi de dafin și cca 20 boabe de piper, o ramură de cimbru și mărar tocat, iar pentru culoare, 100 ml suc de roșii care va colora plăcut grăsimea ce se va ridica deasupra verzei. Se toarnă apă clocotită cît să le cuprindă, se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mijlociu pînă cînd dau în clocot, apoi focul se reduce (abia să se observe clocotele foarte mici). Se fierb cca 2 ore.

Sarmalele se pot fierbe și în oală sub presiune în cca o oră, calculînd timpul de cînd încep să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul

se reduce la minimum. Apă se pune pînă la jumătatea sarmalelor, deoarece aceasta nu va scădea la fiert (numai cît absoarbe orezul). Nu se face sos la sarmale.

Se servesc cu smîntînă, la masă.

Sarmalele se pot prepăti cu carne de orice animal — vită, ovine, iepure, cu piept de la orice pasăre, tocat împreună cu pielea grasă, sau cu peşte.

Sarmale în foi de varză dulce, în frunze de gulii, viţă de vie, potbal etc.

Pentru aceste sarmale, tocătura şi procedeul de umplut este la fel ca şi în reţeta precedentă. Tocătura se poate prepara din orice carne (fără carne afumată). Frunzele menţionate fiind crude şi puţin mai rigide se opăresc un minut în apă clocotită, cu puţină sare; se scot imediat din apă şi se scurg în strecurătoare, apoi se taie nervura de pe dosul lor şi se fac sarmale. Sarmalele făcute în frunză de gulii, viţă de vie, potbal, spanac etc. se fierb în apă, cît să le cuprindă, cu puţin borş sau suc de roşii şi sare. Cînd sînt bine fierte, se face un sos ca pentru „Gulii umplute", cu smîntînă şi făină, acrit după gust cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu oţet, potrivindu-se gustul cu sare, iar pentru aromă, se adaugă mărar tocat. Pentru aspect, se pun să se încălzească 2—3 linguri de untdelemn cu un vîrf de linguriţă cu boia dulce de ardei care, apoi, se toarnă deasupra, după ce sarmalele s-au luat de pe foc. Se pot servi numai cu iaurt, sau cu smîntînă, (fără sos).

Pentru sarmale în foi de varză dulce, se opăreşte varza cum s-a arătat la „Rulouri din varză dulce" şi se împachetează umplutura în frunză, la fel ca la sarmale. Aceste sarmale se fierb cu apă în părţi egale cu suc de roşii sau cu borş (se pune pînă la nivelul lor). Pentru gust şi aromă, se pune în apă o linguriţă cu vîrf de sare, o ramură de cimbru şi mărar tocat, o foaie de dafin, un vîrf de cuţit cu piper sau un vîrf de linguriţă cu ienibahar măcinat. Se lasă să fiarbă acoperite la foc mic, cca o oră sau pînă cînd se moaie bine varza şi fierbe umplutura.

Sarmalele se servesc cu smîntînă sau cu iaurt, la masă, sau se leagă puţin sosul cu smîntînă şi făină, ca pentru „Gulii umplute", potrivindu-se gustul cu sare şi cu acreală. Pentru aspect, se pune deasupra untdelemn cu boia, după ce s-au luat de pe foc.

MUSACALE

Sînt preparate realizate din carne tocată, asociată cu legume sau paste făinoase, ca material de bază, plus alte ingrediente.

Legumele care se pretează pentru musaca sînt: cartofii, vinetele, conopida, varza albă dulce sau murată, varza de Bruxelles, varza creaţă, spanacul, urzicile, prazul, dovleceii, fasolea verde, mazărea, morcovii, ţelina.

Musacaua se poate prepara cu o singură legumă sau prin asocierea a 2—3 legume pentru a se obţine un gust mai bun. Legumele se curăţă (v. „Pre-

gătirea preliminară a legumelor"), se cîntăresc, apoi se taie sau se lasă în forma în care sînt (v. „Musaca de legume").

Atît carnea, cît şi legumele sau pastele făinoase trebuie fierte sau prăjite, în prealabil, şi apoi aranjate împreună, pentru a obţine musacaua. Modul de preparare a cărnii tocate, aproape acelaşi pentru toate musacalele, va fi expus la „Musacaua de cartofi". Pregătirea prealabilă a legumelor diferă de la o legumă la alta, de aceea operaţiile care trebuie folosite — fierbere, prăjire la tigaie sau la cuptor, sau înăbuşire, se vor enunţa în reţetele următoare.

Musaca de cartofi

I. *1 kg cartofi, 300—400 g carne de porc slabă sau mai grasă, amestecată cu carne de viţel, vită, miel, oaie, iepure domestic sau piept de pasăre, 100 g ceapă, 1/4 l suc de roşii, un ardei gras, 200 ml smîntînă, 2 ouă, 25 g făină, untdelemn, sare, piper, pătrunjel.*

Cartofii se pregătesc după următoarele metode:

1. Cartofii, de mărime mijlocie, bine spălaţi, se fierb întregi, în coaja lor, în apă clocotită, cît să-i cuprindă, împreună cu o linguriţă cu vîrf de sare (ca să nu se zdrobească şi pentru gust). Dacă furculiţa intră cu uşurinţă în ei, înseamnă că sînt fierţi. Se scurg de apă şi cînd s-au răcit puţin, se curăţă de coajă şi se taie în felii de 1/2 cm grosime.

2. Cartofii cruzi se curăţă de coajă, se taie în felii de 1/2 cm grosime, se pun într-o tavă smălţuită (ca cea de aragaz), se stropesc cu 4—5 linguri de untdelemn (cca 80 ml), se amestecă bine şi se dau la cuptor la foc mijlociu, nesăraţi. Se lasă să se rumenească şi să se moaie bine, fără să se amestece prea mult, ca să nu se zdrobească.

3. Cartofii, tăiaţi ca la punctul II, se prăjesc în tigaie (v. „Cartofi prăjiţi"). Feliile de cartofi se aşază pe un singur rînd, unele lîngă altele şi se prăjesc pe ambele părţi la foc mijlociu (nu direct pe flacără), pînă cînd se moaie şi se rumenesc puţin.

În acelaşi timp, se pregăteşte carnea. Ceapa tocată mărunt se călеşte, 2 minute, cu 4—5 linguri de untdelemn şi apoi se adaugă carnea, trecută de două ori prin maşina de tocat, 1/2 linguriţă cu sare, un vîrf de cuţit cu piper şi, facultativ ardeiul tăiat felii subţiri. Se amestecă toate şi se prăjesc înăbuşit, la foc mic (nu direct pe flacără), pînă scade apa pe care o lasă carnea; carnea se prăjeşte încă cca două minute, în grăsimea rămasă, amestecîndu-se mereu, ca să capete gust mai bun de prăjit, apoi cratiţa se ia de pe foc. Carnea rece se amestecă cu sucul de roşii, ouăle crude, smîntîna, făina, 1/2linguriţă cu sare, un vîrf de cuţit sau de linguriţă cu piper şi o linguriţă cu mărar sau pătrunjel tocat. Tocătura va fi ca un sos. Într-un vas termorezistent (cu care se va servi la masă), uns bine cu margarină şi tapetat cu pesmet, se aşază 1/3 din cartofii pregătiţi în oricare variantă, peste ei se împarte cu lingura jumătate din sosul cu carnea, urmat de 1/3 din cartofi, restul de tocătură şi, apoi, res-

tul de cartofi, aşezaţi felie lîngă felie (şi eventual suprapuse); se nivelează cu lingura. În cratiţa în care a fost carnea (cu urme de sos), se sparge un ou, se bate bine, se deşartă deasupra musacalei şi se întinde cu dosul lingurii. Se presară cu o lingură de pesmet sau cu caşcaval ras şi se pun cîteva bucăţele de unt sau 1—2 linguri cu untdelemn.

Se poate pune sos alb (v. „Sos alb pentru glasat fripturi") care se deşartă peste musaca şi se întinde uniform. Musacaua se dă la cuptor la foc mijlociu, cu 20—30 minute înainte de servire, ca să se rumenească deasupra şi să se închege tocătura.

II. Vara, musacaua se poate pregăti cu 1/2 kg roşii, în loc de suc. Tocătura se pregăteşte la fel, cu sau fără smîntînă, numi cu ouă, făină şi celelalte ingrediente, pentru gust şi aromă. Cartofii şi tocătura se aşază, la fel, într-un vas termorezistent, însă peste fiecare rînd de tocătură (care va fi mai consistentă) se pune jumătate din cantitatea de roşii, tăiate în felii de 1 1/2 cm grosime. Vasul se introduce în cuptor, la foc mijlociu, cu 30 minute înainte de servire.

Musaca de legume

Cu aceeaşi tocătură ca şi la „Musacaua de cartofi" se pot prepara musacale din următoarele legume care sînt necesare fiecare în cantitate de 1 kg: conopida tăiată în bucheţele, varza creaţă (kell), bine spălată şi tăiată în felii de 1 cm grosime, varza albă tăiată la fel, varza de Bruxelles lăsată în căpăţîni mici, aşa cum se prezintă, spanacul cu frunzele întregi, urzicile adunate în mănunchi şi tăiate în felii de 2 cm grosime, prazul, numai partea albă tăiată în bucăţi de 2—3 cm, dovleceii mai mari (peste 1/2 kg) curăţaţi de coajă şi seminţe şi tăiaţi în cuburi cu latura de 2—3 cm, păstăile de fasole verde curăţate la capete şi rupte în 2—3 bucăţi, mazărea numai sub formă de boabe. Toate aceste legume se fierb numai pînă cînd se moaie, fără să se terciuiască (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") şi se scurg bine de apă imediat, apoi se aranjează după varianta I sau II de la „Musaca de cartofi".

Musaca cu orez şi legume fierte

1 kg legume, 300—400 g carne de porc slabă, de vitel sau piept de pasăre, 100 g orez, 100 g ceapă, 250 ml smîntînă, 50 g unt sau untdelemn, mărar, pătrunjel.

Toate legumele enumerate în reţeta precedentă, afară de cartofi şi plus morcovii, ţelina, gulia care se fierb înăbuşite (v. „Sote de legume fierte"), se pot pregăti cu orez.

Carnea, tocată de două ori prin maşină, se călește cu ardeiul, facultativ şi condimentele cu 3—4 linguri de untdelemn ca pentru „Musaca de cartofi" şi se lasă la o parte. Orezul se fierbe ca pentru „Garnitură de orez" (să rămî-

nă bobul întreg). Cînd toate sînt gata, se amestecă carnea cu orezul. Într-un vas termorezistent, uns cu margarină sau untdelemn, se așază 1/3 din leguma pregătită sau legume combinate cum ar fi: morcovi, țelină, mazăre, sau gulii, morcovi, mazăre, sau conopidă, morcovi, mazăre etc, peste care se așază jumătate din cantitatea de carne cu orez, apoi 1/3 din legume, urmate de restul de carne și de legume. Deasupra se pun bucățele de unt. Vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Cînd se scoate din cuptor se pune smîntînă deasupra.

În loc de smîntînă, se poate pune deasupra „Sos alb pentru glasat fripturi", sau se presară 50 g brînză telemea rasă.

Musaca de vinete

5—6 vinete mai lungi și nu prea groase (cca 1 1/2 kg), 300—500 g carne de porc, vițel, vacă sau piept de pasăre, sau amestecată, o ceapă mare (100 g), 750 g roșii, 1—2 ardei grași, pătrunjel, piper, sare.

1) Vinetele se spală, se taie pe grosime în felii de 1 cm și se pun într-un castron. Se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă cca 30 minute să-și lase zeama. Apoi, se spală bine în 2—3 ape reci și se storc în pumni sau în tifon, fără să se strivească. Se așază într-o tavă mare, smălțuită, se stropesc bine cu 100 ml untdelemn, se amestecă bine și apoi se dau la cuptor, la foc mai mare, 25—30 minute; între timp, se mai întorc ca să se prăjească uniform.

2) Vinetele, după ce au fost spălate și stoarse, se pot prăji și în tigaie, dar nu direct pe flacără. În tigaia înfierbîntată, 3—4 minute, se pun 1—2 linguri de untdelemn, se așază vinetele unele lîngă altele, cît mai apropiate și se prăjesc, 2—3 minute, pe fiecare parte. Nu trebuie să se moaie prea mult.

3) Vinetele, spălate ca la punctul I, se fierb numai 5 minute în apă clocotită, se răstoarnă apoi în strecurătoare, unde se lasă să se scurgă bine, de apă (chiar se presează puțin cu mîna).

Carnea, trecută de 2 ori prin mașină de tocat, se călește în untdelemn cu ceapa, ardeiul și condimentele (v. „Musaca de cartofi"). Într-un vas termorezistent, uns cu untdelemn, se pune 1/3 din cantitatea de vinete, așezînd feliile unele lîngă altele; peste ele se pune jumătate din cantitatea de carne, apoi jumătate din roșiile tăiate în felii (să acopere toată tocătura), presărate cu un vîrf de linguriță cu sare și pătrunjel tocat și se continuă cu 1/3 din vinete, restul de tocătură și de roșii, presărate cu sare și pătrunjel și, la urmă, restul de vinete, așezate unele lîngă altele. Deasupra se poate pune „Sos alb pentru glasat fripturi" peste care se presară 50 g brînză telemea rasă sau numai 2 linguri cu pesmet, prăjit cu trei linguri de untdelemn. Se dă la cuptor cu 30 minute înainte de servire.

Musaca de varză acră (Varză ca la Cluj)

1/2 kg carne de porc sau amestecată cu carne de vacă, viţel, sau numai carne slabă de oaie, cca 150 g ceapă, 1 1/2 kg varză acră, 100 g orez, untdelemn, sare, piper, 200 ml smîntînă, o foaie de dafin, ienibahar.

Varza, dacă este prea acră sau prea sărată, se spală în apă călduţă, schimbînd apa de 2—3 ori şi se stoarce în pumni. Frunzele se taie pe lîngă nervura groasă, de o parte şi de alta a acesteia, se suprapun mai multe, se rulează şi se taie ca fideaua, cît mai subţire, sau se întrebuinţează „Varză acră tocată" (v. reţeta) care nu este prea sărată şi, deci, nu trebuie spălată. O ceapă de mărime mijlocie se taie mărunt, se căleşte cu 4—5 linguri de untdelemn, numai un minut apoi se adaugă varza bine stoarsă, o foaie de dafin, un vîrf de cuţit cu piper şi ienibahar, o ramură de cimbru, se amestecă, se pune 1/2 l apă şi se fierbe circa o oră, la foc mic, acoperită, sau la cuptor, tot acoperită, pînă se moaie şi scade apa. Dacă nu este fiartă, se mai pune puţină apă pînă cînd se moaie bine; cînd este gata, apa trebuie să fie bine scăzută. După aceea, se lasă să se călească puţin numai cu grăsimea, amestecînd mereu, ca să nu se ardă. Dacă pe parcurs se arde, nu se pune apă, ci se schimbă repede în altă cratiţă, altfel se va închide la culoare şi va căpăta gust neplăcut. Orezul se pregăteşte exact ca pentru „Garnitură de orez". Carnea, trecută de 2 ori prin maşina de tocat şi ceapa tocată, împreună cu un vîrf de cuţit cu piper şi ienibahar se prăjesc cu 3 linguri de untdelemn, cum s-a arătat la „Musaca de cartofi". Sare nu se pune. Cînd toate sînt gata, se amestecă carnea cu orezul. Într-un vas termorezistent se aşază 1/3 din varză, presărată cu jumătate din cantitatea de carne, iarăşi 1/3 varză şi restul de carne, terminînd cu varză. Se dă la cuptor cu 15 minute înainte de servire, ca să se înfierbînte fără a mai adăuga apă.

Cînd se scoate din cuptor, se pune smîntîna deasupra. Se serveşte din vasul în care a fost aranjată.

Musaca de varză acră, fiartă în oală sub presiune

1 1/2 kg varză acră, 1/2 kg carne de porc, oaie, vită sau de pasăre grasă, 100 g ceapă, 100 ml untdelemn, 100 g orez, o foaie de dafin, piper, ienibahar, cimbru, mărar, smîntînă.

Ceapa tocată mărunt se căleşte în tot untdelemnul, direct în oala sub presiune, numai un minut, se adaugă carnea tocată, se amestecă 2 minute, ca să se coaguleze la suprafaţă, apoi se pune varza tăiată ca în reţeta precedentă, condimentele, cimbru, mărar, o foaie de dafin şi 1/2 l apă fierbinte; se amestecă bine totul, se închide oala cu capacul şi se lasă să fiarbă la foc mic, cca o oră. Se ia apoi de pe foc, se lasă să se răcească, sau se răceşte în apă rece, ca să se poată scoate capacul; conţinutul se deşartă într-o cratiţă sau tavă smălţuită de mărime potrivită, adăugînd orezul nefiert cu care se amestecă bine. Se dă totul la cuptor 30 minute, acoperit, ca să fiarbă şi orezul care va absorbi zeama care a rămas în varză. Se mai adaugă puţină apă, dacă

a scăzut zeama, deoarece 100 g orez au nevoie de 1/2 l lichid ca să fiarbă. Musacaua va avea acelaşi gust, ca şi cînd fiecare ar fi fiert separat. Se serveşte cu smîntînă.

Musaca de macaroane, tăiţei sau alte paste făinoase

250 g macaroane, melcişori sau tăiţei de casă, 100 g brînză telemea sau caşcaval, 50 g unt sau untdelemn, 300 g carne tocată de porc sau amestecată cu carne de viţel, vită sau piept de pasăre, sau carne afumată din jambon de porc, 1/4 l suc de roşii sau „Sos de roşii cu ciuperci", 200 ml smîntînă, 2 ouă, o ceapă (50 g), piper, sare.

Pastele făinoase se fierb cum s-a arătat la „Budinca de macaroane", apoi se iau de pe foc, lăsîndu-le 30 minute în apa în care au fiert, ca să se umfle; după aceea, se deşartă în strecurătoare, se limpezesc bine la un jet de apă şi se scurg. Untdelemnul sau untul se pune într-o cratiţă, se adaugă macaroanele şi brînza rasă şi se amestecă (se poate şi fără brînză). Ceapa tocată se înfierbîntă, un minut, cu 4 linguri de untdelemn, adăugînd carnea trecută de 2 ori prin maşină, o linguriţă rasă de sare (dacă este carne afumată, nu se pune sare), un vîrf de cuţit de piper, se amestecă bine şi se înăbuşă, acoperită, la foc mic, pînă cînd scade apa proprie; după aceea, se lasă să se prăjească în grăsimea rămasă, 2—3 minute, amestecînd mereu. Se ia de pe foc şi, cînd s-a răcit, se amestecă cu sucul de roşii sau cu sucul de roşii cu ciuperci, smîntîna şi ouăle întregi. Compoziţia se amestecă cu pastele făinoase, se presară cu puţin caşcaval ras şi se dă la cuptor să se înfierbînte cu 15 minute înainte de servire. Cu carne afumată are gust mai picant.

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ CU SOSURI

Franzela care se adaugă în orice tocături, dacă este proaspătă, se introduce numai o clipă în apă rece şi se stoarce imediat în pumni; dacă se ţine mai mult în apă, se înmoaie ca o pastă şi nu se mai poate stoarce. Numai franzela veche şi uscată se ţine 3—5 minute în apă rece, ca să se moaie şi apoi se stoarce.

Chiftele marinate

1/4 kg carne, 50 g franzelă, 50 g ceapă, 3 căţei de usturoi, 250 ml suc de roşii, o foaie de dafin, făină, untdelemn, mărar, piper, ienibahar, sare.

Carnea slabă de porc sau, dacă este mai grasă, amestecată cu carne de viţel sau piept de pui, se trece de 2 ori prin maşina de tocat, împreună cu

franzela, înmuiată numai o secundă în apă rece şi bine stoarsă în pumni, ceapa tocată şi călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn şi usturoiul tocat. La tocătură se adaugă oul crud, 1/2 linguriţă cu sare fină, un vîrf de cuţit cu piper, o linguriţă cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat şi se amestecă bine. Se ia cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie, se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vîrf de făină, se trece bine prin făină şi i se dă formă rotundă de bilă. Se aşază, una lîngă alta, pe foaia de nailon; vor rezulta cca 14—15 bucăţi. Se unge bine cu 2 linguri de untdelemn o cratiţă de 1 1/2 l, se aşază în ea chiftelele (bilele) neînghesuite, una lîngă alta care, apoi, se stropesc bine cu 3 linguri de untdelemn şi se dau la cuptor descoperite, 30—40 minute, la foc moderat ca să se frigă şi să se rumenească puţin la suprafaţă. După aceea, sucul de roşii se diluează ca să fie potrivit de acru şi se toarnă peste chiftele, cît să le cuprindă. Chiftelele se ridică puţin cu vîrful cuţitului ca să se desprindă de cratiţă şi ca sosul să intre şi sub ele. În sos se adaugă o foaie de dafin, un vîrf de cuţit cu ienibahar, mărar sau pătrunjel tocat şi sare, după gust. Se lasă la cuptor 15 minute, ca să se formeze sosul şi să se ridice untdelemnul.

Se servesc calde cu piure de cartofi.

Perişoare cu smîntînă

Perişoarele: *cca 1/4 kg piept de pasăre, carne de vitel sau de porc slabă, sau amestecate între ele, 50 g franzelă, un ou sau 1—2 albuşuri (rămase de la alte preparate), 50 g ceapă, 25 g făină, untdelemn, sare.*

Sosul: *30—50 g untdelemn, unt sau altă grăsime, o linguriţă ceapă rasă, 25 g făină, 15—20 ml zeamă de lămîie, 100 ml smîntînă, mărar, sare.*

Carnea se trece de 2 ori prin maşina de tocat, împreună cu ceapa şi franzela, ca în reţeta precedentă. La tocătură se adaugă oul întreg sau albuşurile, făina, 1/2 linguriţă cu sare fină, un vîrf de cuţit cu piper (facultativ), o linguriţă cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat şi se amestecă bine.

Într-o cratiţă de 2 l, se căleşte ceapa cu 3 linguri de untdelemn sau altă grăsime, la foc mic, numai un minut şi se stinge imediat cu 1/2 l apă. Cînd clocoteşte apa, se ia cu linguriţa din compoziţie o cantitate cam cît o nucă; în palma udată cu apă rece i se dă formă rotundă şi se pune direct în apă. Dacă este moale compoziţia, i se dă formă rotundă direct în linguriţă şi, apoi, se pune în apă. Vor rezulta cca 20 perişoare. Se fierb acoperite, la foc mic, cca 30 minute. După 15 minute, se întorc pe partea cealaltă. Cînd sînt fierte, se adaugă smîntîna, frecată bine cu făina şi diluată cu 2 linguri de apă rece; se amestecă cu sosul şi se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege. Sosul trebuie să cuprindă bine perişoarele şi să aibă consistenţa unei smîntîni subţiri. Dacă este nevoie, sosul se mai diluează cu puţină apă. În loc de sare, se poate pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta". Pentru aromă, se adaugă mărar verde sau uscat. Se ia de pe foc, se potriveşte gustul cu sare, dacă nu s-a pus „Vegeta" şi se acreşte, după gust.

Perişoarele se servesc cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Perişoare cu sos alb

Perişoarele *se prepară exact ca în reţeta precedentă.*
Sosul: *30 g unt, 25 g făină, 1/4 l lapte, mărar sau pătrunjel, sare, lămîie.*

Într-o cratiţă de 2 l se pune 1/4 l apă; cînd clocoteşte, se pun perişoarele ca şi la „Perişoare cu smîntînă", după 1/4 de oră se întorc pe partea cealaltă. Sosul alb se prepară din unt, făină şi lapte (v. „Sos alb sau Bechamel") şi, cînd perişoarele sînt fierte, se deşartă peste ele, se amestecă şi se lasă să mai fiarbă cîteva clocote. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu puţin lapte şi pentru gust mai bun, se pune o linguriţă cu vîrf de „Vegeta"; se lasă să fiarbă cîteva clocote, apoi se ia de pe foc. Se adaugă sare, dacă nu s-a pus „Vegeta", se acreşte cu cîteva picături de zeamă de lămîie (însă numai după ce s-a luat de pe foc) şi se aromează cu mărar sau pătrunjel tocat.

Pentru a-i mări valoarea alimentară, pentru copii sau în anumite regimuri, se adaugă în sos un gălbenuş frecat bine cu o lingură cu apă rece, imediat după ce s-a luat de pe foc, cît este fierbinte. La fel, se poate pune un gălbenuş şi în reţeta precedentă.

Perişoare din piept de pasăre cu smîntînă

Perişoarele: *220—250 g piept de pui, găină, raţă, gîscă, 50 g orez, 50 g ceapă, 3 linguri untdelemn, 2 linguri cu apă rece, un ou, 25 g făină, un vîrf de linguriţă piper (facultativ), o linguriţă cu vîrf mărar proaspăt sau uscat, pătrunjel, sare.*

Sosul: *50 g untdelemn, unt sau margarină, o linguriţă ceapă rasă, 750 ml apă, 25 g făină, 100—150 ml smîntînă, zeamă sau sare de lămîie, mărar, sare.*

Carnea de la pieptul unui pui mai mare (sau de la 2 pui mai mici), sau al unei alte păsări, împreună cu toată pielea grasă de la gît şi de la spate, se trece de 2 ori prin maşina de tocat, odată cu ceapa tocată şi călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă orezul spălat şi scurs, făina, oul întreg, 2 linguri cu apă (pentru orez), piperul, mărarul sau pătrunjelul şi o linguriţă rasă de sare fină. Toate se amestecă bine pînă cînd se obţine o pastă.

Într-o cratiţă de 3 l se pun 3 linguri cu untdelemn şi o linguriţă cu vîrf de ceapă rasă fin sau tocată mărunt, se înfierbîntă numai un minut şi, imediat, totul se stinge cu apa. Cînd clocoteşte, se ia cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie, i se dă forma rotundă (direct în linguriţă) şi se pune în sos. Vor rezulta cca 25—30 perişoare. Orezul va absorbi cca 250 ml lichid, pînă fierb perişoarele, cca 30—40 minute, acoperite. După 20 minute, se întorc în sos. Cînd sînt fierte, se freacă făina cu smîntîna care se diluează apoi, cu 2 linguri cu apă rece, se amestecă cu sosul şi se lasă să fiarbă cîteva clocote ca să se lege; se adaugă şi o linguriţă cu „Vegeta". Dacă sosul este prea gros,

se diluează cu puţină apă şi se lasă să mai fiarbă puţin. Se ia de pe foc, se sărează şi se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie sau cu cîteva picături de oţet, după gust. Pentru aromă, se pune mărar sau pătrunjel tocat, iar pentru culoare, se încălzeşte o lingură cu untdelemn cu un vîrf de linguriţă cu boia dulce şi, apoi se deşartă în sos. Perişoarele se servesc simple, sau cu piure de cartofi.

Perişoare din piept de pasăre cu suc de roşii

Perişoarele: *din aceleaşi cantităţi şi acelaşi mod de preparare.*

Sosul: *50 g untdelemn, unt sau altă grăsime, 1/4 l apă, 1/2 l suc de roşii, o linguriţă cu vîrf ceapă rasă fin, 25 g făină, mărar, pătrunjel, ţelină, sare.*

Grăsimea se înfierbîntă cu ceapa, un minut, la foc mic şi, imediat, se stinge cu sucul de roşii şi apa. Cînd clocoteşte lichidul, se adaugă perişoarele, aşa cum s-a arătat în reţeta precedentă. Se fierb 30—40 minute, întorcîndu-se în lichid. Se încearcă una, pentru a verifica dacă sînt fierte şi la mijloc. Cînd sînt bine fierte, se completează lichidul cu suc de roşii sau cu apă, după gust (cît să cuprindă bine perişoarele). Făina se freacă bine cu 2 linguri cu apă rece, ca să nu se formeze cocoloaşe, apoi se amestecă în sos; se lasă să fiarbă cîteva clocote. Dacă este prea gros, sosul se mai diluează puţin, ca să aibă consistenţa unei smîntîni subţiri. Se potriveşte gustul cu sare, iar pentru aromă se adaugă mărar sau pătrunjel şi frunze de ţelină, tocate.

Perişoarele se servesc simple sau cu piure de cartofi, sau cu garnitură de orez.

Perişoare din piept de pasăre cu castraveţi acri

Perişoarele *din aceleaşi cantităţi şi acelaşi mod de preparare ca în reţetele precedente.*

Sosul: *cca 250 g castraveţi muraţi în saramură sau în oţet foarte diluat (să nu fie prea acri), 50 ml suc de roşii, 25 g făină, 50 ml untdelemn, 50 g ceapă, 3/4 l apă, 100 ml smîntînă, mărar, boia, 2—3 căţei de usturoi, sare.*

Se înfierbîntă untdelemnul sau altă grăsime cu ceapa rasă fin sau tocată mărunt, un minut, se pune un vîrf de linguriţă cu boia sau pastă de ardei, se amestecă de 2 ori şi, imediat, se sting cu apa. Cînd clocoteşte apa, se pun perişoarele şi castraveţii, curăţaţi de coajă şi tăiaţi în beţişoare de 1 cm grosime, sau necurăţaţi, raşi prin răzătoare cu găuri mari şi scurşi bine de zeama pe care o lasă. Se lasă să fiarbă 40—50 minute. Cînd toate sînt fierte, se freacă făina cu sucul de roşii care, apoi, se amestecă cu sosul; se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Se completează lichidul, dacă a scăzut, ca sosul să cuprindă bine perişoarele şi castraveţii şi să aibă consistenţa unei

smîntîni subţiri. Se ia de pe foc, se sărează după gust şi, dacă mai este nevoie, se acreşte cu zeamă de lămîie sau cu cîteva picături de oţet. Pentru aromă, se adaugă mărar şi, facultativ, usturoiul tocat mărunt. Dacă sosul este prea acru, se adaugă o linguriţă cu zahăr.

Mîncarea se poate servi simplă sau cu piure de cartofi. Smîntîna se adaugă la masă.

Colţunaşi cu carne

Aluatul: *2 ouă mari (60 g bucata), 150 g făină, 50 g griş, 30 ml untdelemn.*

Tocătura: *200 g carne de viţel, porc (slabă), sau piept de pui, 50 g ceapă, 2 linguri untdelemn, un ou, un vîrf de cuţit piper, 20 g făină, sare.*

Sosul: *3 linguri untdelemn, 25 g făină, 300 ml suc de roşii, ceapă, mărar sau frunze de pătrunjel şi ţelină.*

Carnea şi ceapa tocată se trec de 2 ori prin maşina de tocat, apoi se călesc în untdelemn cu 1/2 linguriţă de sare şi piper, acoperite, cca 30 minute, la foc mic, pînă scade complet apa pe care o lasă. Se mai amestecă de cîteva ori numai în grăsimea rămasă, apoi se ia de pe foc. Cînd carnea este rece, se amestecă cu oul, făina şi cu o linguriţă cu mărar sau pătrunjel tocat.

Se sparg ouăle într-un castron, se amestecă cu untdelemnul, apoi se pun făina şi grişul cu care se amestecă şi se frămîntă cu mîna, ca şi foaia de tăiţei, îndoind mereu aluatul sub podul palmei, cca 5 minute (pînă nu mai necesită făină). Coca trebuie să fie puţin mai moale decît coca de tăiţei. Dacă ouăle au fost mai mari, s-ar putea să necesite încă puţină făină, iar dacă au fost mici, încă puţină apă, ca să se obţină un aluat care se întinde uşor cu sucitorul. Se aşază aluatul pe masă, sau pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină. Se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină elastic şi să se întindă mai uşor; i se dă apoi forma de dreptunghi, apăsîndu-l cu palma ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi laturile drepte. Se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară de cca 2 mm grosime care, apoi, se taie cu cuţitul sau cu ruleta în pătrate cu latura de cca 5 cm. Se împarte umplutura pe toate pătratele, apoi se îndoaie fiecare pătrat în formă de triunghi şi se presează pe margini cu o furculiţă sau cu degetele, ca să se lipească şi să nu iasă umplutura la fiert. Dacă foaia s-a uscat puţin, se umezeşte cu apă (cu pensula) în jurul umpluturii şi, apoi, se îndoaie şi se presează. O cratiţă de 3—4 l se umple cu apă mai mult de jumătate şi se pune o linguriţă cu vîrf de sare. Cînd clocoteşte apa, se pun colţunaşii, se amestecă imediat cu lingura, ca aceştia să nu se lipească de fundul cratiţei sau unul de altul. Se fierb 20 minute, la foc mijlociu, cu capacul tras puţin la o parte (să nu clocotească prea tare). Apoi, se ia cratiţa de pe foc, se pune pe un grătar şi se lasă colţunaşii să stea 30 minute în apa în care au fiert ca să se umfle aluatul şi să devină mai pufoşi.

În acest timp, se prepară sosul. Ceapa (o linguriţă cu vîrf) rasă fin se căleşte, un minut, în untdelemn şi imediat se stinge cu sucul de roşii diluat

după gust cu apă (cca 200 ml). Făina se freacă cu 2 linguri cu apă rece, se amestecă cu sosul şi se lasă să fiarbă cîteva clocote. Apoi, se ia de pe foc, se sărează după gust şi se adaugă, facultativ, o linguriţă cu zahăr şi, pentru aromă, mărar sau pătrunjel şi o mică frunză de ţelină, tocate. Sosul trebuie să fie ca o smîntînă subţire şi se serveşte din sosieră.

Colţunaşii se scot din apă cu spumiera, sau se deşartă uşor în strecurătoare. După ce au fost bine scurşi de apă (nu trebuie limpeziţi), se pun într-un vas termorezistent, uns cu o lingură de untdelemn; se adaugă cîteva bucăţele de unt peste ei şi se înfierbîntă în cuptor, cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc cu sosul fierbinte.

Gît de gîscă umplut în sos ragu

Gîtul de gîscă *se umple cum s-a arătat la „Mîncare de fasole cu gît de gîscă umplut".*

Sosul: *100 g morcovi, 100 g ţelină, 50 g pătrunjel, 80 g ceapă, 60 ml untdelemn, 50 ml vin, 50 ml suc de roşii, o foaie de dafin, sare, piper, ienibahar, 20 g făină.*

Ceapa şi zarzavatul se rad prin răzătoarea cu găuri mari şi se călesc în tot untdelemnul, 2—3 minute, la foc mic, amestecînd mereu; totul se stinge cu 1/4 l apă fierbinte şi se aşază gîtul umplut deasupra. Cratiţa nu trebuie să fie mai mare de 1 1/2 l, ca jumătate de gît să fie în sos. Se acoperă şi se lasă să fiarbă la foc mic, sau se introduce în cuptor, tot acoperită, întorcînd din cînd în cînd gîtul în sos, pînă fierb bine şi gîtul (să fie pielea moale) şi zarzavatul. După ce au fiert, gîtul se scoate pe o farfurie, iar zarzavatul se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat şi se deşartă iar în cratiţă.

În sos se pun făina frecată cu sucul de roşii, vinul, foaia de dafin, cîte un vîrf de cuţit de piper şi ienibahar, 25 g zahăr caramelizat separat şi stins cu 2—3 linguri cu apă fierbinte (fiert pînă cînd se dizolvă). Sosul se sărează după gust; dacă este prea gros, se mai diluează cu puţină apă sau vin şi cine doreşte mai acru, îl acreşte cu puţină zeamă sau sare de lămîie. Se pune gîtul în sos şi cratiţa se lasă în cuptor 15 minute, pînă se ridică untdelemnul.

Gîtul umplut se serveşte cald, tăiat în felii, aşezat pe platou cu sosul şi cu „Garnitură de macaroane" sau cu „Găluşte pentru sos ragu" (v. reţeta).

Găină umplută în sos ragu

O găină de circa 2—2 1/2 kg, 150 g carne de porc mai grasă, 150 g carne de viţel sau de vită, 4 ouă, 100 g franzelă, 50—100 g stafide, 20 ml rom, 100 ml suc de roşii, lămîie, 200 g ceapă, cca 200 g untdelemn sau untură de pasăre sau de porc, 2 foi de dafin, sare, piper, ienibahar, 150 ml vin sec, 200 g morcovi, 200 g ţelină, 100 g pătrunjel (rădăcină) şi frunze, 30 g zahăr, 60 g făină.

Se scoate pielea de pe găină, exact cum s-a arătat la „Galantină de curcan." Carnea desprinsă de pe oase împreună cu pieptul, ficatul, pipota, carnea de porc și de vițel, franzela muiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, ceapa (100 g) tocată mărunt și călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă o linguriță cu vîrf de sare fină, cîte 1/2 linguriță cu piper și ienibahar măcinat, stafidele, romul, ouăle crude, o linguriță cu vîrf pătrunjel tocat și se amestecă bine. Se controlează pielea (care a fost păstrată în apă călduță) și, unde are găuri, se coase; se introduce umplutura prin tăietura de la spate care apoi se coase. Zarzavatul curățat și ceapa rămasă se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc, 5—6 minute, în 100 ml untdelemn sau altă grăsime, la foc mic, amestecînd mereu, ca să nu se ardă. Se sting apoi cu 200 ml apă și se adaugă o linguriță rasă de sare. Găina se așază deasupra, se unge bine cu untdelemn și cratița se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu. Se stropește din cînd în cînd cu sosul din cratiță, adăugînd cîte puțină apă cînd acesta scade, ca să nu se ardă zarzavatul. Dacă găina se rumenește prea mult, se întoarce în sos sau se acoperă cu un castron, așa cum se procedează și pentru pui umplut. După cca 2 ore, se încearcă cu o andrea înfiptă pînă la mijloc; dacă iese lichid incolor (nu sîngeriu), înseamnă că găina este friptă. Se scoate pe o farfurie, iar zarzavatul se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin aparat de presat.

Într-o cratiță de 3 l se pune făina cu 30 g zahăr care se amestecă, pe foc mic, pînă se rumenește (în maro deschis). Se ia de pe foc, se adaugă 2—3 linguri cu untdelemn, se amestecă ca să se încorporeze făina, apoi se adaugă zarzavatul strecurat, sucul de roșii, vinul, foile de dafin, cîte un vîrf de cuțit cu ienibahar și piper, 4—5 felii de lămîie (fără coaja albă care este amară) și apă, ca să rezulte 1 1/2 l sos; se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege cu făina. Se sărează după gust, sau, facultativ, se adaugă 250 g măsline nedesărate. Găina se pune în sos și se dă la cuptor 20 minute, ca să fiarbă și măslinele și să se ridice untdelemnul.

Găina se servește caldă, tăiată în jumătate, pe lungime, pe mijlocul spatelui și, apoi, în felii de 2 cm grosime, așezate pe platou, cu garnitură de macaroane sau cu găluște de franzelă pentru sos de vînat și cu sosul în sosieră.

Dacă se prepară numai cu untdelemn, găina se poate servi și rece, simplă, tăiată în felii (după ce s-a răcit) care se așază în sos.

PREPARATE PRĂJITE DIN CARNE TOCATĂ

Chiftele din carne

1/4 kg carne, 50 g franzelă, 50 g ceapă, 3—4 căței de usturoi, un ou, piper, pătrunjel sau mărar, untdelemn, sare fină.

Chiftelele se pot prepara din carne de porc slabă sau chiar mai grasă, dacă se amestecă cu carne de viţel sau de vacă sau cu piept de pasăre. Carnea se trece de 2 ori prin maşina de tocat, împreună cu franzela muiată, o clipă, în apă rece şi bine stoarsă şi cu ceapa tocată mărunt şi călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă oul crud, un vîrf de cuţit cu piper, 1/2 linguriţă cu sare fină, usturoiul tocat mărunt şi pătrunjelul sau mărarul tocat; se amestecă bine. Pe o foaie de nailon se pun 1—2 linguri făină sau pesmet, se ia cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie, se trece prin făină sau pesmet şi se formează chiftele rotunde şi turtite cu grosimea de cca 1 1/2 cm. Se pregătesc toate şi se lasă pe foaia de nailon. Se înfierbîntă tigaia fără grăsime, 3—4 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), se pune apoi untdelemn într-un strat de 1/2 cm şi, imediat, se aşază chiftelele, unele lîngă altele, cîte încap, neînghesuite; se rumenesc cca 10 minute pe o parte, apoi se întorc pe partea cealaltă (focul să fie potrivit). Cînd sînt gata, se scot cu furculiţa şi, imediat, se înlocuiesc cu altele, pe măsură ce se prăjesc. Prăjirea trebuie să dureze cca 10 minute pe fiecare parte. Se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte, acoperite.

Se servesc calde, cu orice garnitură de legume, cu salată de cartofi cu ceapă, cu fasole bătută, varză călită, mîncăruri de legume, piure de spanac sau de urzici, cu sos de măcriş, iar reci, cu ardei, roşii, ridichi etc.

Pîrjoale moldoveneşti

Tocătura este aceeaşi ca pentru chiftele, dar se pune mult mărar tocat în compoziţie. Se ia cîte o lingură de tocătură, se modelează în formă de bilă pe foaia de nailon, presărată cu pesmet (nu cu făină), apoi se turteşte ca să aibă grosimea de 1 1/2 cm şi se presează pe margini cu cuţitul, ca să se obţină forma de triunghi.

Pîrjoalele se prăjesc şi se servesc la fel ca şi chiftelele.

File vienez

750 g — 1 kg carne de porc slabă sau amestecată cu carne de vită, sau cu piept de pasăre, 150 g franzelă, 3 ouă, 100 g ceapă, 100 ml untdelemn, 5—6 ouă fierte tari, o linguriţă cu vîrf sare (10 g), cîte un vîrf de cuţit cu piper, ienibahar, nucşoară şi coriandru.

Carnea se trece prin maşina de tocat de 2 ori, împreună cu franzela muiată, o clipă, în apă rece şi stoarsă bine şi cu ceapa tocată şi călită, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă ouăle crude, condimentele şi sarea. Tocătura se amestecă bine ca să fie ca o pastă. O tavă lungă şi îngustă, de cca 35/6 cm (ca rulada să aibă împreună cu ouăle fierte, aşezate la mijloc, un diametru de 7—8 cm), se unge bine cu untdelemn şi tocătura se întinde uniform în ea. De-a lungul tocăturii, se face cu mîna un şanţ în care se introduc ouăle fierte, curăţate şi aşezate cap la cap (să rămînă un strat de 2 cm de tocătură dedesubt). Tocătura se uneşte

deasupra lor, i se dă forma de salam şi, apoi, se unge bine cu untdelemn (Se poate pregăti, la fel, şi fără ouă fierte tari, însă în tavă mai scurtă, ca să aibă aceeaşi grosime). Se dă la cuptorul bine încins 20 minute, ca să se formeze repede o crustă la suprafaţă; apoi, focul se reduce sub mijlociu şi se lasă rulada să se coacă cca o oră, pînă se rumeneşte frumos. Carnea tocată, pregătită în acest mod (neprăjită) este tolerată mai bine şi de către persoanele care nu suportă prăjeli.

Fileul, se serveşte cald sau rece, cu legume crude, cum s-a arătat la chiftele.

Crochete din carne friptă sau fiartă

I. *Circa 1/4 kg carne de vitel, vacă, porc sau piept de pasăre (rămas de la friptură sau rasol), un ou, 50 g franzelă, 80 g ceapă, 20 g făină, untdelemn, sare, piper, mărar, pătrunjel, 2—3 ciuperci (facultativ).*

Ceapa tocată mărunt se călеşte, un minut, cu 2 linguri de untdelemn (dacă sînt ciuperci, se adaugă şi acestea, după ce au fost spălate şi tăiate în felii). Carnea se trece prin maşina de tocat de 2 ori, împreună cu ceapa şi franzela muiată, o clipă, în apă rece şi bine stoarsă. La tocătură se adaugă un vîrf de cuţit sau de linguriţă cu piper, 1/2 linguriţă cu sare, oul crud, făina, mărarul şi pătrunjelul tocat şi se amestecă bine. Se ia din compoziţie cîte o linguriţă cu vîrf şi pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină sau pesmet, i se dă forma de cîrnăcior, cu lungimea de 6—7 cm şi cu diametrul de 2 cm. Se pregătesc toate crochetele şi se lasă pe foaia de nailon. Se înfierbîntă tigaia goală 3—4 minute, apoi se pune untdelemn într-un strat de 1/2 cm; după cîteva secunde, se aşază crochetele, una lîngă alta şi se prăjesc pînă cînd se rumenesc frumos pe toate părţile. Pe măsură ce unele sînt gata, se scot şi se înlocuiesc cu altele, ca să nu se ardă grăsimea.

Se servesc calde ca şi chiftelele, cu aceleaşi preparate.

II. *1/4 kg carne fiartă sau rămasă de la fripturi, 200 g legume fierte: cartofi, morcovi, ţelină, dovlecei, gulii, varză, urzici, spanac etc., 100 g franzelă, 50 g parmezan sau brînză telemea, un ou, 25 g făină, 100 g ceapă, un vîrf de cuţit sau de linguriţă piper sau ienibahar, sare, o linguriţă cu vîrf pătrunjel sau mărar tocat, untdelemn.*

Carnea se trece de 2 ori prin maşina de tocat, împreună cu una din legumele fierte sau combinate, franzela muiată în apă rece şi bine stoarsă şi cu ceapa tocată şi călită, 2 minute, cu 3 linguri untdelemn. La tocătură se adaugă oul întreg, brînza telemea (nedesărată) rasă, făina, piperul, mărarul sau pătrunjelul şi se amestecă bine.

Se pregătesc la fel crochetele ca şi precedentele şi se servesc, la fel. Compoziţia se poate pregăti şi sub formă de chiftele.

Cîrnaţi prăjiţi

Cîrnatul proaspăt sau afumat se pune întreg într-o cratiţă sau tigaie potrivită cu mărimea lui (nu mai mare), în care se toarnă apă fierbinte cît să-l cuprindă. Se fierbe acoperit, la foc mic, pînă cînd scade apa la jumătate; apoi se întoarce pe partea cealaltă şi se lasă să fiarbă pînă scade complet apa, cca 30 minute, în total. Cînd apa a scăzut şi cîrnatul a lăsat puţină grăsime, se mai adaugă untdelemn sau grăsime de porc, ca să fie bine unsă cratiţa. Cîrnatul se lasă să se rumenească, întorcîndu-se de jur împrejur, supraveghind să nu se ardă grăsimea. (Apă nu se mai pune). Fript în acest fel, va fi foarte gustos şi suculent.

Cîrnaţii se servesc calzi sau reci, ca şi chiftelele.

Imitaţie de costiţă din carne de pui

1/2 kg carne de pui (piept de la 2—3 pui mai mici, pînă la 1 kg), 100 g franzelă, 30 g făină, cca 80 g ceapă, untdelemn, sare, piper, ienibahar, o linguriţă cu vîrf mărar sau pătrunjel tocat, 3 ouă, pesmet, făină.

Carnea se trece prin maşina de tocat de 2 ori, împreună cu franzela muiată, o clipă, în apă rece şi bine stoarsă şi cu ceapa tocată şi călită, un minut, cu 3 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă un ou întreg, pătrunjel sau mărar, 1/2 linguriţă cu sare, cîte un vîrf de cuţit cu piper şi ienibahar şi se amestecă bine pînă se obţine o pastă. Se ia din compoziţie cîte o lingură şi, pe o foaie de nailon, presărată cu 2 linguri de făină, i se dă forma lungă de 8—10 cm; cu lama unui cuţit se presează lateral şi deasupra, ca să capete grosimea de 2 cm, avînd toate 4 feţele drepte; se trece bine prin făină, apoi prin ou bătut şi, imediat, prin pesmet. Se pregătesc toate şi se lasă pe foaia de nailon.

În tigaia înfierbîntată goală, 3—4 minute, se pune untdelemn într-un strat de 1/2 cm şi, imediat, se aşază baghetele puţin curbate, unele lîngă altele, cîte încap, neînghesuite. Se prăjesc pe fiecare parte, cca 10—15 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), pînă se rumenesc frumos. La un capăt al fiecărei „costiţe" prăjite se introduce cîte o bucăţică de spaghetă nefiartă care să iasă 2 cm în afară, imitînd osul.

„Costiţele" se aranjează pe platou cu această parte în afară. În mijlocul platoului se aşază soteuri de legume: morcovi, mazăre, cartofi, sau alte garnituri din legume, la alegere.

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ LA GRĂTAR

Mititei

1 kg carne de vacă de la ceafă (care este mai moale), 200 g seu de vacă, piper, ienibahar, coriandru, o linguriţă cu vîrf de bicarbonat, cimbru, 3—4 căţei de usturoi, sare.

A. N. 23

Carnea și seul se dau prin mașina de tocat de 3 ori. Usturoiul se zdrobește împreună cu o linguriță rasă de sare, cu dosul unei linguri, se pun peste el 200 ml apă călduță, se amestecă bine și, apoi, se strecoară peste carne, se adaugă bicarbonatul, ca mititeii să crească la prăjit și să devină pufoși, iar pentru aromă, se pune cîte un vîrf de linguriță cu ienibahar, piper și coriandru (condimente specifice pentru mititei); în lipsa lor, se poate pune o linguriță rasă cu cimbru pisat. Tocătura se amestecă și se bate bine cu mîna pînă devine o pastă omogenă, apoi se pune într-o pungă de nailon, ca să nu se usuce și să nu răspîndească miros în jur și se introduce în frigider, unde se lasă pînă a doua zi. Prin mașina de tocat (fără sită, numai cu cuțitul), la care s-a montat tubul pentru făcut cîrnați, se trece din nou carnea. Prin tub ies cîrnăciorii care se rup cu mîna, pe măsură ce ies (8—10 cm lungime). Se așază pe un platou uns cu untdelemn, fără să se lipească unul de altul și, cu ajutorul unei pensule, se ung și deasupra. Mititeii se pot modela și cu mîna, cînd este o cantitate mai mică de carne. Se udă palmele cu apă sau se ung cu untdelemn, se ia o lingură plină cu tocătură și se răsucește între palme, pînă capătă forma de cîrnăcior de cca 2 cm grosime și 8—10 cm lungime.

Cel mai ideal grătar pentru mititei este cel cu cărbuni deoarece căldura emană de jos în sus și se formează o crustă la suprafața mititeilor, care nu va permite sucului din carne să se scurgă, astfel păstrîndu-li-se frăgezimea și suculența. Mititeii se pun pe grătarul încins de care dispunem, fără să mai fie nevoie să se ungă grătarul. Se prăjesc 4—5 minute pe o parte, apoi se întorc și pe celelalte părți, pînă se rumenesc frumos.

Chiftele din carne tocată la grătar

Carnea de porc, vită, pasăre, miel (care se folosește prăjită la tigaie sau grătar, deci, carne din animale tinere sau părțile mai moi de la animale mature) se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, se adaugă numai puțin bicarbonat, piper (facultativ) sau, pentru aromă, pătrunjel, mărar și cimbru, sau, la carne de miel, tarhon, fără sare sau alte adaosuri, apoi se bate bine ca să se omogenizeze. Din ea se fac chiftele mai mari, cu diametrul de 5—7 cm și grosimea de $1\frac{1}{2}$ cm care, apoi, se trec bine prin untdelemn și se frig pe grătar, ca și alte bucăți mici de carne.

Se servesc, imediat, cu bucățele de unt, stropite cu zeamă de lămîie sau cu puțină apă cu sare, cu cimbru sau cu mujdei.

FRIPTURI

MODALITĂŢILE prin care se realizează fripturile sînt: prăjirea (la tigaie, frigerea la cuptor, grătar, frigare sau rotisor) şi înăbuşirea.

PRĂJIREA LA TIGAIE

În tigaie se prăjesc şniţelele natur, şniţelele în ou sau pesmet, cotletele de porc, peştele etc. Pentru aceste preparate, carnea trebuie să fie de animal tînăr, sau din părţile cu musculatură mai moale de la animale mature, ca în timp de 15—20 minute să fie pătrunsă suficient de căldură şi să se moaie atît, încît să se poată consuma imediat.

Puiul trebuie să aibă greutatea pînă la 600—800 g, gata tăiat şi curăţat. Piciorul şi pulpa de pui se lasă împreună sau se separă pe la articulaţie; carnea de la picior se despică puţin (ca să fie mai uşor pătrunsă de căldură); se pot tăia puţin şi capetele oaselor. Aripile se tranşează circular, cu piept cît mai mult, apoi li se taie vîrfurile. După ce s-a scos sternul (osul pieptului), pieptul se lasă întreg sau se taie pe lungime. Restul din pui se va folosi pentru o mîncare cu legume sau pentru supe sau ciorbe.

De la *porc* sau *viţel tînăr* este bună orice carne macră, curăţată de toate pieliţele, dar în special capacul, cotletul şi muşchiuleţii (de la rinichi). De la *bovine mature*, se foloseşte numai muşchiul care se găseşte sub coaste, în apropierea rinichilor. Muşchiul se taie pe grosime, adică transversal pe fibre, în felii de 3—4 cm grosime. Nu se bate cu ciocanul de carne, ci numai se presează cu pumnul, ca să se niveleze şi să se obţină o grosime de 2 cm. Carnea de viţel sau de porc se taie în bucăţi potrivit de mari, cu grosimea de 1 cm care, apoi, se bat puţin mai mult cu muchia ciocanului, fără a se subţia, ci atît cît să se rupă fibrele muşchiului, din loc în loc, ca să nu se strîngă la prăjit.

De la *peşte*, începînd cu cel mai mic pînă la cel mai mare, toată carnea este bună pentru prăjit deoarece muşchii peştelui au puţin ţesut conjunctiv (cartilaginos) şi din această cauză carnea este foarte friabilă, deci nu se întăreşte la căldură. Dacă peştele este mic, pînă la 1/4 kg, se curăţă de solzi şi de intestine şi, apoi se prăjeşte întreg, cu cap cu tot; dacă este mare, se taie capul imediat sub branhii, iar restul, dacă nu este prea gros (3—4 cm), se taie în 2—3 bucăţi pe grosime; dacă este şi mare şi gros, se taie în jumătate, de-a lungul coloanei vertebrale şi apoi în bucăţi potrivit de mari sau, dacă este cazul, chiar în felii de 2 cm grosime. Bucăţile de peşte nu se bat cu ciocanul, deoarece fibrele musculare nu se strîng în timpul frigerii.

Şniţelele sau peştele, dacă sînt din carne proaspătă, se pot săra şi condimenta puţin numai în momentul prăjirii; dacă a fost carnea congelată, se pot condimenta cu puţin piper, însă se vor săra, numai după ce s-au coagulat pe ambele părţi, la foc tare, 1—2 minute, ca să nu iasă sucul din ele. Se frig, apoi, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), neacoperite, cît necesită fiecare preparat. Dacă se acoperă, vaporii se vor condensa şi carnea mai mult va fierbe în apa pe care o lasă, nu se va rumeni.

Şniţel natur

Carnea de orice animal, tranşată după indicaţiile de mai sus, se piperează puţin (facultativ), se trece bine prin făină, se bate între palme ca să se lipească cît este necesar (să absoarbă lichidul de la suprafaţă), iar restul se scutură, ca să nu se verse în grăsime şi să se ardă. Se pregătesc toate bucăţile. Tigaia se înfierbîntă fără grăsime, 3—4 minute, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi se pune untdelemnul într-un strat de 1/2 cm care se va înfierbînta în cîteva secunde. Se aşază, imediat, bucăţile de carne (cîte încap) şi se prăjesc la foc mijlociu, ţinînd cont dacă a fost carne proaspătă sau congelată (sucul nu trebuie să iasă din carne, căci împiedică rumenirea). Bucăţile din carne congelată se întorc după 2 minute, ca să se coaguleze repede pe ambele părţi şi, apoi, se rumenesc cît este necesar. În total, prăjirea pe ambele părţi durează cca 15—20 minute. Bucăţile prăjite se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte, acoperite.

Se servesc cu diferite soteuri de legume, cu piure de cartofi sau cu alte garnituri (v. „Garnituri").

Şniţel în ou

Şniţelele, pregătite cum s-a arătat la început, se trec bine prin făină, apoi prin ou bătut cu furculiţa (pînă spumează), în care s-a pus un vîrf de linguriţă cu sare, sau după gust, un vîrf de cuţit cu piper (dacă nu s-au piperat înainte), se trec încă o dată (luate cu furculiţa) uşor prin făină pe ambele părţi (fără să se încarce prea mult), ca să se formeze o crustă frumoasă (altfel, oul pus direct în grăsime, se rumeneşte prea repede şi carnea nu se pătrunde suficient), apoi se pun cu furculiţa direct în tigaie şi se prăjesc ca şi şniţelele natur. Un ou este suficient pentru 6—7 şniţele, iar dacă se mai adaugă 1/2 lingură cu apă, pentru 9—10 şniţele mijlocii. Se poate proceda

şi astfel: se bate separat albuşul spumă tare, se adaugă gălbenuşul, un vîrf de linguriţă cu sare şi, apoi, se bat de 6—7 ori, ca să se amestece bine. Şniţelele, trecute prin făină, se iau cu furculiţa, se trec prin această spumă care va adera mai bine la ele, apoi, tot cu furculiţa, se aşază peste făină, se întorc pe partea cealaltă şi se pun direct în tigaie. Se prăjesc la fel, dar crusta va fi mai groasă şi mai pufoasă. Cu un ou se pot face numai 4—5 şniţele mijlocii. Pentru a fi mai spornică, însă spumoasă, compoziţia se prepară din: 30 g făină, 2 gălbenuşuri, o lingură cu untdelemn, un vîrf de linguriţă cu sare, o linguriţă (10 ml) cu rom sau coniac (care umflă spuma), 2 linguri cu apă sau lapte. Compoziţia se amestecă bine ca la clătite, se diluează cu lapte, sifon sau bere care se adaugă treptat, pînă la cantitatea de 100 ml, apoi se amestecă bine cu albuşurile bătute spumă tare. Bucăţile de carne sau de peşte, piperate facultativ, se trec prin făină, apoi prin această compoziţie spumoasă ţinîndu-le în furculiţă, apoi iar prin făină, pe ambele părţi şi se aşază direct în tigaie. Cu această compoziţie se pot pregăti 8— 9 bucăţi (din spumă se ia numai cît să acopere bucata de carne).

Şniţel în pesmet sau vienez

Bucăţile de carne, pregătite cum sa arătat la început, se piperează puţin, se trec bine prin făină, apoi prin ou bătut (cu furculiţa) cu puţină sare şi, imediat, prin pesmet. Se bat bine între palme ca pesmetul să se lipească numai cît este necesar, iar restul să cadă (să nu se ardă în tigaie). Se pregătesc toate şi se prăjesc la fel ca şi şniţelele natur; dacă untdelemnul scade, se mai completează.

Se servesc fierbinţi, cu felii de lămîie (cu marginea crestată). Pe fiecare şniţel se aşază cîte o felie de lămîie, iar peste aceasta o bucăţică de unt, cît o măslină, trecută prin pătrunjel tocat. La masă, untul se topeşte la căldura şniţelului; lămîia se presează cu furculiţa.

Se servesc cu soteuri de legume sau cu alte garnituri.

Şniţel parizian

2 şniţele mai mari (sau cîte sînt necesare), 2 felii subţiri de şuncă slabă, 2 felii de caşcaval de 1/2 cm grosime, făină, ou, sare, pesmet, untdelemn.

Carnea de viţel (capac, pulpă) se taie în felii de 1 cm grosime (să nu aibă pieliţe); acestea se bat cu ciocanul de carne pînă capătă o suprafaţă de două ori mai mare decît cea a unui şniţel obişnuit şi grosimea de 1/2 cm sau chiar mai puţin. Feliile se potrivesc să aibă două laturi mai lungi; se vor îndoi în jumătate şi la mijloc se vor introduce o felie de şuncă şi una de caşcaval, tăiate în aşa fel încît să intre în întregime între jumătăţile de carne. Şniţelele se trec apoi prin făină, ou şi pesmet, ca şi în reţeta precedentă şi se prăjesc la fel.

Se servesc fierbinţi, altfel caşcavalul se va întări.

Şniţelul parizian se poate prepara, la fel, din piept de pui sau de curcan; feliile se bat puţin, se aranjează şi se prăjesc la fel. Şunca se poate înlocui cu salam. Se servesc ca şi şniţelele vieneze, cu lămîie şi unt deasupra.

Escalop de viţel

6 şniţele (cca 300—400 g carne de viţel din capac), 3—4 linguri untdelemn, o linguriţă cu vîrf de muştar, 100 ml smîntînă, 1/2 linguriţă făină (15 g), un vîrf de cuţit piper, un vîrf de linguriţă sare.

Carnea se curăţă de toate pieliţele şi se taie în felii de 1 cm grosime; se bat puţin cu muchia ciocanului de carne, pentru ca fibrele musculare să se rupă (să nu se strîngă la prăjit). Carnea de viţel este o carne fadă, de aceea aceste şniţele se servesc cu sos condimentat. Şniţelele se piperează puţin, se trec bine prin făină, exact ca şi şniţelul natur şi se prăjesc la fel. Se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte. Cînd toate sînt prăjite, în grăsimea rămasă se pune, imediat, puţină apă, ca să nu se ardă. Se freacă muştarul cu făina, smîntîna şi un vîrf de linguriţă cu sare, apoi se amestecă cu sosul din tigaie; se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege, şi, dacă este nevoie, se mai diluează cu apă ca sosul să fie ca o smîntînă subţire.

La servire, acesta se deşartă peste şniţelele aşezate pe platou, alături de piure de cartofi, garnitură de orez sau de soteuri din legume. Şniţelele se pot servi şi cu alte sosuri: sos de roşii în care se adaugă vin şi foaie de dafin ca să fie mai picant, sos picant etc. (v. „Sosuri calde").

Cotlete de porc cu smîntînă

4 cotlete de porc, tăiate de 2 cm grosime, 30 g slănină afumată, 50 g ceapă, 50—100 ml vin alb, 100 ml smîntînă, lămîie, sare.

Slănina tocată mărunt se prăjeşte la foc mic, într-o tigăiţă, pînă cînd se rumeneşte puţin (jumările au culoarea auriu-deschis). Se ia de pe foc, se adaugă ceapa rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se amestecă un minut (fără să se mai pună pe foc), se pune repede un vîrf de linguriţă cu boia dulce de ardei sau pastă de ardei care şi sărează, se amestecă de 2—3 ori şi se sting cu vinul şi 3—4 linguri cu apă. Se lasă, apoi, să fiarbă 5 minute, la foc foarte mic, ca să se moaie ceapa, se potriveşte gustul cu sare, puţin piper şi zeamă de lămîie, apoi se ia de pe foc. Smîntîna se bate bine cu o lingură de apă rece şi se amestecă cu sosul fierbinte; nu se mai fierbe, se păstrează cald pe un vas cu apă fierbinte. Cotletele de porc, nebătute şi nesărate, unse cu untdelemn, se prăjesc în tigaia care a fost înfierbîntată înainte fără grăsime, după îndrumările date la „Fripturi", pentru carne proaspătă sau congelată. Cotletele se prăjesc numai cu 20 minute înainte de servire, cîte 10 minute pe fiecare parte; apoi, se aşază imediat pe platou şi peste ele se toarnă sosul.

Se servesc cu garnitură de orez sau cu piure de cartofi şi salate.

Şniţele umplute

Pentru şniţele umplute se foloseşte carnea fragedă de viţel, porc, iepure tînăr, sau pieptul de pui sau de curcan, sau muşchiul de vacă. Cînd bucata de carne este prea mică pentru pregătirea muşchiului umplut, şniţelele se taie de 1 cm grosime şi se bat puţin cu ciocanul de carne pînă se subţiază de 1/2 cm, mărindu-se, astfel, suprafaţa lor fără să se rupă.

Şniţelele se ung în strat subţire cu umpluturi ca pentru muşchi umplut sau cu alte ingrediente care se găsesc la îndemînă, pentru a le da gust bun şi aromă plăcută, apoi se rulează. Dacă sînt mai mari, şniţelele se leagă cu sfoară subţire ca să nu se desfacă; cele mici se prind cu 1—2 scobitori care fixează marginea exterioară. Se pun toate într-o cratiţă potrivit de mare cu 4—5 linguri de untdelemn şi se prăjesc la foc mai tare (dar nu direct pe flacără), întorcîndu-se pe toate părţile, pînă se rumenesc puţin (să nu iasă sucul din carne). Se adaugă, apoi, în cratiţă, sub şniţele, un rînd de felii de 1/2 cm grosime de morcov, pătrunjel, ţelină, ceapă, 1/2 linguriţă sare şi 4—5 linguri cu apă; se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic, adăugînd cîte puţină apă, cînd sosul scade, ca să nu se ardă deloc. Cratiţa se poate introduce în cuptor, tot acoperită. Nu se pune multă apă, ca să fiarbă mai mult în aburi pe soclul de zarzavat care le va da aromă şi gust bun. Se stropesc mereu cu sos, pentru a se rumeni frumos şi sub capac. Se servesc fără zarzavat, numai cu sosul scurs peste ele.

Se pot pune cca 100 ml apă peste zarzavat (care nu trebuie să fie ars), se lasă să se înfierbînte, apoi se scoate zarzavatul şi sosul se leagă cu o linguriţă rasă de făină (15 g), frecată cu 100 ml smîntînă şi diluată cu 1—2 linguri cu apă rece. Se amestecă cu sosul din cratiţă şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege.

La servire, sosul se toarnă peste şniţelele umplute, alături de piure de cartofi, garnitură de orez sau de macaroane sau de diferite soteuri din legume. Şniţelele umplute se pot servi şi cu sosuri de roşii, de muştar, sau ragu care se prepară din zarzavatul cu care s-au fript înăbuşite.

Umpluturi pentru 6 şniţele

I. *100 g carne rămasă de la fasonarea lor, 50 g franzelă, 50 ml lapte, un ou, 50 g ceapă, o linguriţă mărar sau pătrunjel tocat, un vîrf de cuţit piper, sare.*

Carnea şi franzela muiată în lapte şi nestoarsă, împreună cu ceapa călită, un minut, cu 3 linguri de untdelemn, şi, facultativ cu 2—3 căţei de usturoi sau 2—3 ciuperci se trec prin maşina de tocat. La tocătură se adaugă oul întreg, pătrunjelul, piperul, 1/2 linguriţă cu sare. Compoziţia se amestecă şi apoi se întinde peste şniţelele. Acestea se rulează, se leagă sau se prind cu scobitori, cum s-a arătat la început şi se prăjesc pe soclu de zarzavat.

II. *1/4 kg ciuperci albe de pajişte sau de cultură, 50 g ceapă, 50 ml untdelemn, piper, pătrunjel şi mărar tocat, sare.*

Ceapa, tocată mărunt, se călește, un minut, în untdelemn; se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii subțiri, un vîrf de cuțit cu piper și 1/2 linguriță cu sare. Se fierb acoperite, la foc mic, pînă cînd scade complet apa ce o lasă ciupercile, apoi se adaugă pătrunjel și mărar tocat. Această compoziție se întinde pe șnițele care, apoi, se rulează și se pregătesc, în continuare, ca mai sus.

III. *O ceapă mare (100 g), 50 g slănină afumată, 2—3 sardele, mărar, pătrunjel tocat, piper, sare.*

Slănina se toacă foarte mărunt. Ceapa tocată mărunt se călește cu 2 linguri de untdelemn și 1/2 linguriță cu sare, la foc mic, pînă cînd scade apa ce o lasă și devine lucioasă. Se lasă să se răcească, apoi se adaugă slănina, un vîrf de cuțit cu piper, mărarul și pătrunjelul tocat și sardelele tocate. Șnițelele se ung, se rulează și se pregătesc, cum s-a arătat mai sus.

IV. *3 perechi de crenvurști, 50 g slănină afumată, un ou, 50 g ceapă.*

Ceapa tocată mărunt se călește, numai 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn si, după ce s-a răcit, se amestecă cu slănina tocată, oul întreg și cu un vîrf de cuțit piper. Cu această compoziție se ung șnițelele. Peste fiecare șnițel se așază cîte un crenvurșt. Șnițelele se rulează și se pregătesc, cum s-a arătat mai înainte.

V. *Pe fiecare șnițel se pune cîte o felie subțire de slănină proaspătă sau afumată și o felie de castravete acru;* apoi, șnițelele se rulează și se pregătesc, cum s-a arătat mai înainte.

După aceste exemple, se pot face combinații, după gust și cu ce se găsește la îndemînă.

Șnițele cu ceapă

300—400 g carne de porc, vițel sau iepure domestic, vrăbioare sau mușchi de vacă, sau carne slabă de ovine, cca 300 g ceapă, 100 ml untdelemn, 100 ml suc de roșii, 50—100 ml vin alb, o foaie de dafin, un vîrf de linguriță piper sau ienibahar, boia, sare, 2—3 căței de usturoi.

Carnea se taie în șnițele de 1 cm grosime care se bat puțin cu ciocanul de carne, mai mult cu muchea, ca să se rupă fibrele din loc în loc (să nu se strîngă la prăjit). Într-o cratiță de 2 l se pune untdelemnul care se înfierbîntă un minut; se așază șnițelele, unul lîngă altul, cîte încap odată și se prăjesc cîte 2—3 minute fiecare parte, pînă se rumenesc puțin. În untdelemnul rămas care nu trebuie să fie deloc ars se pune, imediat, ceapa tăiată în felii subțiri și o linguriță rasă de sare, fără să se lase nici un moment untdelemnul să se ardă. Se călește la foc mic, pînă devine lucioasă, amestecînd din cînd

în cînd, ca să nu se ardă. Se adaugă, apoi, sucul de roşii, vinul, foaia de dafin, piperul, şniţelele şi apă, cît să cuprindă bine ceapa. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă se moaie bine carnea, se amestecă din cînd în cînd să nu se ardă ceapa şi se mai adaugă cîte puţină apă, cînd aceasta scade. Cînd toate sînt fierte, ceapa se moaie (se poate trece prin sită ca să fie ca un sos); se completează cu apă cît să cuprindă bine şniţelele, se potriveşte gustul cu sare şi puţin vin sau cu zeamă de lămîie (facultativ) şi cu usturoi tocat (facultativ).

Se servesc cu piure de cartofi sau garnitură de orez şi cu salate de cruditäţi sau cu murături.

ÎNĂBUŞIREA

Prin acest procedeu se poate frige orice parte din carne, de orice specie (porc, pasăre, vacă, vînat etc), indiferent dacă este tînără sau mai bătrînă. Carnea se taie în bucăţi mari sau mici, se pune într-o cratiţă potrivită după mărimea bucăţii sau bucăţilor de carne (ca să nu rămînă spaţiu în jur), se stropeşte bine cu untdelemn, sau cu grăsime de pasăre sau de porc, se acoperă şi se lasă la foc mic, pînă cînd se înfierbîntă bine, întorcîndu-se pe toate părţile, ca să prindă o crustă (prin coagularea substanţelor albuminoide la suprafaţa ei) care va împiedica scurgerea sucului din carne, aceasta păstrîndu-şi, astfel, suculenţa şi frăgezimea. După cca 10—15 minute, se adaugă cîte puţină apă, ca să nu se ardă grăsimea. Se presară cu puţină sare şi piper, se întoarce din cînd în cînd, şi se completează cu 4—5 linguri cu apă, cînd sosul scade. Carnea fierbe, astfel, în vaporii formaţi prin evaporarea apei, fără a avea gust de rasol, rămînînd moale şi suculentă. Se poate da la cuptor, tot acoperită, sau se fierbe în oală sub presiune, pe grătarul oalei care se aşază pe o farfurie întoarsă cu gura în jos; astfel, carnea nu ajunge în apă. În oală se pun 300—500 ml apă, o linguriţă rasă cu sare şi condimente (foaie de dafin, piper, ienibahar); se pune capacul şi se procedează cum s-a arătat la „Mîncări cu carne" (după felul cărnii). Cînd este gata, carnea se poate da la cuptor cu lichidul rămas, ca să se rumenească, după gust.

FRIPTURĂ LA CUPTOR

La cuptor se poate frige carnea în bucată mai mare (curcan întreg, purcel de lapte) sau în bucăţi mai mici. Carnea se aşază în tavă smălţuită sau cratiţă potrivită cu mărimea ei, se unge cu untdelemn sau cu untură de porc solidă sau înfierbîntată, se dă la cuptor, la foc mai tare la început, cca 30 minute, ca să prindă crustă, apoi se sărează şi se reduce focul, ca să se frigă încet, să se pătrundă bine în interior; se adaugă 3—4 linguri cu apă, ca să nu se ardă sosul cu grăsimea. Dacă tava sau cratiţa este mai mare decît bucata de carne, sosul se va arde repede, transmiţînd gust neplăcut fripturii.

Carnea pregătită la cuptor se încălzeşte uniform din toate părţile şi se coace în sucul ei propriu. Cînd începe să se rumenească, se poate acoperi cu

un capac, ca să nu se usuce prea mult. Se va rumeni frumos şi acoperită, dacă se întoarce din cînd în cînd şi se stropeşte cu sosul din tavă.

O friptură mai înaltă, ca cea de pasăre, care depăşeşte înălţimea cratiţei, se poate acoperi cu un castron întors cu gura în jos, care trebuie să se potrivească asemenea unui capac. Sub protecţia acestuia, carnea de pasăre întreagă sau puiul umplut se va rumeni frumos, fără să se ardă, păstrîndu-şi suculenţa.

Pasărea se poate introduce într-o pungă din hîrtie mai groasă sau de împachetat, chiar dublă. Punga trebuie să fie bine lipită pe margini (fără a fi cusută), fără găuri, ca să nu iasă vaporii şi nici să se scurgă din ea lichidul format prin condensarea vaporilor. Punga cu carnea se aşază într-o tavă din tablă nesmălţuită, uscată, care se introduce în cuptorul foarte bine încins; la început, se lasă 30—40 minute, la foc tare, ca să se formeze o crustă, apoi focul se reduce la mijlociu, ca să se pătrundă bine în interior. Carnea se va rumeni foarte frumos şi va fi foarte fragedă şi suculentă, cu condiţia să fie bine unsă, de preferat cu untură de porc solidă, înainte de a se introduce în pungă. Grăsimea, cînd se topeşte, impregnează hîrtia făcînd-o impermeabilă la vapori; aceştia vor menţine o atmosferă umedă, care va face să nu se usuce carnea. Orice carne se poate frige în acest fel, chiar şi peştele.

Carnea de viţel sau de porc, muşchiul de vacă sau pulpa de miel, pentru a avea o formă frumoasă, rotundă şi subţire şi pentru a se putea tăia în felii egale, se fasonează înainte de a se introduce în cuptor. Se scoate osul şi carnea se taie în bucăţi cît mai lungi, potrivit de groase (de cca 7—8 cm) care, apoi, se leagă circular cu sfoară subţire, petrecută la distanţe de cîte 2 cm, începînd de la un capăt şi pînă la celălalt. Sfoara se leagă la un capăt al bucăţii de carne, lăsîndu-i un capăt ceva mai lung decît lungimea muşchiului, iar celălalt, de 4—5 ori mai lung decît acesta. Capătul scurt rămîne întins în lungul muşchiului, iar cel lung se petrece circular peste muşchi; unde se întîlnesc sforile, se răsuceşte sfoara lungă pe lîngă cea scurtă, ca să se fixeze, apoi se trece mai departe, pînă se înfăşoară strîns toată bucata de carne. Se aşază într-o tavă smălţuită sau într-o cratiţă potrivit de mare, ca să nu rămînă loc liber în jurul ei (să nu se ardă sosul).

La orice friptură la cuptor de pasăre, vacă, porc, oaie, vînat, peşte etc. care se frige direct în tavă sau cratiţă, se adaugă pentru aromă şi gust, un rînd de rondele, de 1 cm grosime, din morcov, ţelină, pătrunjel şi ceapă; carnea se aşază pe acest strat şi se unge bine cu grăsime solidă sau cu untdelemn. În tavă se pun 5—6 linguri cu apă şi o linguriţă rasă de sare (sarea depinde de cantitatea de carne). Se introduce cratiţa sau tava în cuptor, la foc tare, unde se lasă cca 30 minute, pînă cînd carnea începe să se rumenească. Se scoate apoi tava, se înclină şi cu o lingură se stropeşte bine carnea cu sosul format; acesta va sărа carnea şi va da culoare şi gustul plăcut de la zarzavat. Se completează mereu cu apă, cînd sosul scade, pentru a nu se arde sosul. Dacă se usucă prea mult carnea, cratiţa se acoperă, cum s-a arătat la început. Cînd carnea este bine friptă, furculiţa intră cu uşurinţă adînc în ea (pînă la mijloc).

Dacă se foloseşte pentru friptură antricot de porc, carnea se poate frige împreună cu osul care va menţine lungimea muşchiului (nu se va strînge).

Dar se poate scoate şi acesta şi carnea se leagă cu sfoară, cum s-a arătat. Antricotul se poate frige direct în tavă, cu sau fără zarzavat dedesubt, sau în pungă de hîrtie, cum s-a arătat.

Cînd este gata (furculiţa intră cu uşurinţă pînă la os), carnea se desprinde pe lîngă os şi, apoi, se taie în felii. Dacă se serveşte rece, carnea se lasă să se răcească, apoi se desprinde osul şi se taie în felii.

Friptură de curcan

I. Curcanul îngrăşat are carnea mai fragedă. Cînd se frige întreg, ca să nu se usuce, se îmbracă într-un aluat, sub a cărui protecţie carnea se va rumeni frumos şi va fi suculentă. Cînd se pregăteşte pentru friptură, curcanul se usucă bine pe dinafară cu un şervet din hîrtie, apoi i se introduc 2—3 mere spălate întregi sau tăiate în sferturi în locul intestinelor care-i vor da gust bun şi apoi se piperează puţin. Se aşază, apoi, într-o tavă, potrivită cu mărimea lui, în care s-a pus un rînd de rondele de 1 cm grosime din morcov, pătrunjel şi ţelină, o ceapă, 6—7 linguri cu apă şi o linguriţă cu sare (pentru aromă şi pentru a proteja carnea să nu se ardă la bază). Curcanul se aşază cu pieptul în sus şi se unge abundent cu untură de porc solidă sau cu unt. Se pregăteşte un aluat, numai din făină şi apă, mai vîrtos (cantitatea aluatului, după mărimea curcanului), se întinde în foaie de 1½ cm grosime şi se aşază peste curcan, acopernidu-l în întregime (unde se rupe foaia, se cîrpeşte). Se dă tava la cuptorul înfierbîntat la maximum, cca 30 minute, ca aluatul să se întărească şi să nu alunece de pe curcan, cînd se topeşte grăsimea; apoi, focul se reduce sub mijlociu. Curcanul se coace cca 2—3 ore (după mărime). În tavă se pune, din cînd în cînd, puţină apă, ca să nu se ardă zarzavatul. Dacă aluatul se închide la culoare, curcanul nu se va arde, ci va fi numai rumenit. Cînd este gata (furculiţa intră cu uşurinţă în pieptul curcanului), se scoate tava din cuptor, se înlătură aluatul, se stropeşte curcanul cu sosul sărat din tavă (se mai poate presăra puţină sare peste el) şi se mai lasă puţin la cuptor, descoperit, pentru a se rumeni peste tot. Cînd se scoate din cuptor, se stropeşte cu 50 ml rom.

Se serveşte cald cu soteuri din legume sau cu alte garnituri din legume, sau rece, în ocazii festive, cu salată de mere sau de portocale (v. „Salate din legume şi fructe crude").

II. Curcanul se poate frige întreg în pungă de hîrtie mai groasă (dublă) sau de împachetat, dublă, confecţionată după mărimea acestuia. Punga se lipeşte bine (nu se coase), ca să nu aibă nici cel mai mic orificiu prin care să iasă lichidul. Curcanul nesărat, cu 2—3 mere introduse în locul intestinelor, se unge abundent cu grăsime de porc solidă şi se introduce în pungă. Dacă nu se unge bine peste tot, hîrtia se va lipi în unele locuri şi, cînd se va desprinde, se va lua cu piele cu tot. Punga se leagă cu o clamă din metal sau cu puţină sîrmă şi se aşază într-o tavă de tablă neunsă, cu partea legată a pungii puţin ridicată, ca lichidul format prin condensarea vaporilor să nu poată ieşi din pungă. Hîrtia se va impregna cu grăsimea (care se topeşte de

pe curcan) şi nu va permite vaporilor să iasă; astfel, curcanul se va frige în sucul lui şi va fi foarte fraged. Se dă la cuptor la foc tare, la început, timp de 60 de minute; apoi, focul se reduce la mijlociu. Curcanul se lasă în cuptor, în total, cca 2 1/2—3 ore, ca să se pătrundă bine. Se va rumeni frumos şi sub hîrtie. După ce s-a scurs timpul afectat frigerii, se deschide punga, se înfige o furculiţă în pieptul curcanului şi dacă aceasta intră cu uşurinţă înseamnă că friptura este gata. Dacă curcanul nu s-a rumenit suficient, se dă la cuptor, descoperit, după ce s-a sărat puţin şi s-a stropit cu lichidul format în pungă sau s-a uns cu puţină grăsime, unt sau untdelemn (dacă este necesar), pentru a se rumeni mai bine. Cînd este gata şi se scoate din cuptor, se stropeşte cu 4—5 linguri de rom.

Se taie cald sau rece şi pieptul, în felii de 1 cm grosime. O parte din friptură, mai ales pieptul, se poate aranja în aspic.

III. Curcanul se poate frige şi tăiat în bucăţi, pieptul lăsîndu-se întreg. Bucăţile se pun într-o cratiţă potrivit de mare (numai părţile mai cărnoase), aşezate pe felii de 1 cm grosime din morcovi, pătrunjel, ţelină şi ceapă, se adaugă 6—7 linguri cu apă şi o linguriţă cu sare. Bucăţile de carne se ung bine cu untdelemn sau untură. Se acoperă cratiţa cu capac şi se dă la cuptor, la început la foc tare, cca 30 minute; apoi, focul se reduce, chiar sub mijlociu, ca bucăţile de carne să se frigă încet, pînă cînd se moaie bine şi se rumenesc, din cînd în cînd, adăugînd puţină apă ca să nu se ardă zarzavatul şi stropind carnea cu sosul din tavă care-i va da gust bun şi o va colora frumos cu sucul din morcovi. Carnea se frige mai mult în aburi şi, de aceea, va fi foarte suculentă. La sfîrşit, dacă nu s-a rumenit suficient, se lasă cratiţa descoperită, ca friptura să se rumenească după gust.

Friptură de găină, gîscă, raţă, cocoş sau de alte păsări

Oricare pasăre care nu este prea bătrînă se poate frige întreagă la cuptor, unsă bine cu grăsime, acoperită de la început cu un castron întors cu gura în jos (v. „Friptură de pui la tavă"). Dacă pasărea este bătrînă, este mai indicat să se taie în bucăţi. Pentru friptură se aleg numai părţile cu mai multă carne: picioare, pulpe, aripi (tăiate cît se poate cu piept împrejur). Bucăţile de carne se aşază într-o cratiţă potrivit de mare, cum s-a arătat la „Friptură de curcan III" şi se frig înăbuşite pînă cînd se moaie bine, stropindu-se mereu cu sosul din tavă.

Pieptul care are carnea mai fibroasă şi seacă (chiar după ce se frige) este de preferat să se pregătească sub formă de tocătură; din părţile cu mult os se prepară supe sau ciorbe.

Friptură de pui la cuptor

I. Pentru friptură este potrivit puiul de 1 kg sau puţin mai mare. Dacă se frige întreg, se pune într-o tavă sau cratiţă potrivită cu mărimea lui (ca să nu se ardă sosul). Pentru gust şi aromă, se aşază în cratiţă un rînd de rondele de

1 cm grosime din morcov, țelină, pătrunjel și ceapă și se adaugă 3—4 linguri cu apă și o linguriță rasă cu sare; deasupra, se așază puiul care se unge bine cu untură sau untdelemn, fără să se săreze. Se dă la cuptorul bine încins la început, 30 minute, pînă cînd se formează o crustă. După ce s-a rumenit puțin, se stropește cu sosul din tavă cu care se sărează și se rumenește frumos, fiind colorat cu sucul din morcovi; apoi, focul se reduce la mijlociu sau mic. Puiul se frige în total cca 1—1½ oră, pînă se pătrunde bine și se moaie. Se încearcă cu o andrea sau cu o furculiță; dacă aceasta intră cu ușurință în piept, înseamnă că este gata. Pe parcursul frigerii se întoarce, ca să se rumenească uniform, adăugînd cîte puțină apă în sos, ca să nu se ardă.

Dacă dorim să rămînă carnea mai moale, să nu se usuce, puiul se acoperă cu un castron așezat cu gura în jos peste cratiță, ca un capac, chiar de la început (puiul fiind mai înalt decît cratița), sau măcar cînd începe să se rumenească. Se va rumeni frumos și acoperit; se întoarce și se stropește la fel. În oricare variantă se frige, cînd este gata, puiul se păstrează cald pe un vas cu apă fierbinte, acoperit, iar în grăsimea rămasă după ce s-a scos zarzavatul (se mai poate adăuga, dacă este necesar) se pot frige cartofi pai sau tăiați de 1 cm grosime; se amestecă în grăsime și se dau la cuptor la foc mai tare, cca 20 minute, să se rumenească frumos. Se servesc, imediat, alături de puiul tăiat în bucăți, cu salate de crudități sau cu alte acrituri.

II. Puiul se poate frige la cuptor și tăiat în bucăți (numai părțile mai cărnoase: pulpe, picior, aripi, piept), cu sau fără zarzavat, unse bine cu grăsime, pînă cînd se rumenesc, cu sau fără capac. Cînd friptura este gata, se poate aroma cu 2—3 căței de usturoi (tăiați în felii); aceștia se adaugă în sosul cu care se stropește carnea, după ce aceasta s-a luat de la foc (ca să-și mențină mai bine aroma).

III. Puiul se poate frige întreg și în pungă de hîrtie, în tavă fără grăsime (v. „Friptură de curcan").

Friptură de vițel

Pentru friptură, cele mai bune părți sînt: pulpa, capacul, cotletul și mușchiul. Pentru ca friptura să nu se strîngă la fript, să-și păstreze forma și să se poată tăia în felii, bucățile (afară de cotlet) se vor lega cu sfoară, în spirală, cum s-a arătat la „Friptură la cuptor" după ce, în prealabil, s-au fasonat să aibă o formă mai lungă și potrivit de groasă. Într-o tavă sau cratiță, potrivită cu mărimea bucății (sau bucăților) de carne, se pune, pentru gust mai bun și aromă, un rînd de rondele de 1 cm grosime de morcov, țelină, pătrunjel și ceapă, 4—5 linguri cu apă și o linguriță rasă cu sare. Carnea se așază peste zarzavat, se unge bine cu untdelemn sau altă grăsime, apoi vasul se introduce în cuptorul bine înfierbîntat. După cca 30 minute, focul se reduce la mijlociu și carnea se stropește cu sosul format care o sărează și o aromează; se va rumeni frumos, datorită sucului din morcovi. Carnea se întoarce din cînd în cînd, pentru a se rumeni uniform, stropindu-se întotdeauna cu sosul care se completează cu apă, ca să nu se ardă zarzavatul.

Pentru a nu se usca prea mult carnea, vasul se acoperă, cum s-a arătat la fripturile precedente. Carnea se va rumeni frumos și acoperită. Se frige cca 1½ oră pînă se moaie bine. Cînd este gata, se dezleagă sfoara și friptura se taie în felii rotunde, pe grosime. Dacă sosul nu s-a ars deloc, în timpul frigerii, se toarnă cca 100 ml apă fierbinte peste zarzvat; apoi acesta se scoate (scurs bine de sos). Se freacă 100—150 ml smîntînă cu 15 g făină și cu 2 linguri cu apă rece, care, apoi, se amestecă cu sosul și se lasă puțin să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Sosul se toarnă peste feliile de carne, după ce acestea au fost așezate pe platou.

Se servesc cu garnitură de orez sau macaroane, sau cu piure de cartofi.

Friptură din mușchi de vacă

Mușchiul se leagă cu sfoară în spirală (v. „Friptură la cuptor") și se așază într-o cratiță sau tavă potrivită cu mărimea lui, pe un strat de zarzavat, cum s-a arătat în rețeta precedentă. După ce carnea s-a uns bine cu grăsime sau untdelemn, tava se introduce în cuptorul bine încins și se lasă 20—30 minute, pînă se coagulează carnea la suprafață (ca să nu iasă sucul cărnii); apoi, se reduce focul la mijlociu și se stropește friptura cu sosul format care o și sărează. Mușchiul se frige cca o oră, în care timp se întoarce în tavă de cîteva ori, ca să se rumenească uniform și se stropește cu sosul din tavă, completîndu-l din cînd în cînd, cu apă, cînd scade, pentru a nu se arde zarzavatul. Cînd furculița intră cu ușurință în carne, înseamnă că este friptă.

Mușchiul se dezleagă, se taie în felii pe grosime și se servește cu diferite soteuri sau garnituri din legume, împreună cu sosul, fără zarzavat.

Friptură glasată cu sos alb

Friptura de vițel sau din mușchi de vacă se taie în felii de 1 cm grosime care, apoi, se așază în cratiță sau tavă smălțuită, unele lîngă altele, cu distanță de 2 cm între ele. Se glasează cu sos alb (v. „Sos alb pentru glasat fripturi"); acesta se pune cu lingura peste feliile de carne, numai cît să le acopere (½ cm). Deasupra se presară parmezan sau altă brînză rasă și apoi tava se introduce în cuptor, unde se lasă, 15—20 minute, pînă se rumenește sosul.

Se servesc calde cu diferite garnituri și salate.

Friptură de vițel sau mușchi de vacă cu mere

300—400 g carne de vițel tînăr (capac, pulpă, mușchi) sau mușchi de vacă, 1 kg mere de toamnă, 100 ml untdelemn, ½ linguriță sare, piper.

Merele, spălate și necurățate de coajă, se taie în formă de sferturi mici (3 cm grosime), se pun într-o cratiță de 2½ l, cu 2—3 linguri de apă de-

desubt. Carnea se taie în felii de cca 1½ cm grosime care, apoi, se aşază unele lîngă altele, peste mere, se ung bine cu untdelemn sau unt topit şi se presară cu un vîrf de cuţit cu piper. Cratiţa se introduce în cuptorul bine înfierbîntat şi se lasă 20—30 minute pînă se rumenesc puţin bucăţile de carne. Se scoate apoi cratiţa din cuptor şi se sărează puţin carnea deasupra; se ţine cratiţa înclinată şi, cu o lingură, se ia sos cu care se stropeşte bine carnea şi merele (nu trebuie să se amestece deloc în mere, ca să nu se deformeze). După aceea, bucăţile de carne se întorc pe partea cealaltă şi se stropesc la fel cu sos. Focul se reduce la mijlociu, întorcînd carnea tot la 15 minute şi stropind cu sosul din cratiţă atît carnea cît şi merele, pînă cînd carnea se moaie suficient (cca o oră) şi se rumeneşte frumos, datorită sucului din fructe. Merele vor lăsa apă suficientă, cînd se coc, aşa că se adaugă 1—2 linguri cu apă numai dacă aceasta scade complet ca să nu se ardă sosul (nu trebuie să fiarbă în apă).

Friptura se serveşte cu merele, ca garnitură; se poate asocia şi cu piure de cartofi.

Friptura se poate pregăti, la fel, cu gutui bine coapte, cu pere, caise, piersici mai tari, cărora li se scot sîmburii, sau cu prune de toamnă cu coaja mai groasă, care se lasă cu sîmburi. Dacă fructele sînt acre, se presară cu o linguriţă cu vîrf de zahăr, înainte de a se aşeza carnea. Cu fructe prea zemoase, cum sînt merele sau prunele etc. de vară, nu este recomandabil să se facă friptură, deoarece acestea lasă multă zeamă şi se terciuesc.

Friptură de purcel de lapte la tavă

I. Purcelul tînăr de 6—8 săptămîni, de obicei, se cumpără tăiat, curăţat de păr şi fără intestine. Dacă se procură viu, se taie, se opăreşte într-un lighean mare, cu apă clocotită, ca şi păsările; părul se smulge sau se rade cu un cuţit special, apoi pielea se pîrleşte cu hîrtie sau la flacără, de perii mărunţi care au mai rămas. Se spintecă pe burtă, se scot măruntaiele şi se scoate fierea de pe ficat (să nu se spargă). Plămînii, rinichii, inima se folosesc pentru tocăniţă cu ceapă, sau împreună cu ficatul crud, pentru drob (v. „Drob de miel") care se coace în foaie de aluat sau în cratiţă, unsă cu grăsime şi tapetată cu pesmet. Ochii nu se scot, deoarece purcelul se frige întreg cu cap cu tot şi tot aşa se serveşte, în ocazii festive, întreg, pe platou. Purcelul, astfel curăţat, se spală fără să se ţină în apă, se aşază într-o tavă smălţuită cu picioarele îndoite sub el. Se va sprijini pe picioare, ca să nu se ardă şi să nu stea în sos. Sub burtă se pun beţişoare curate din scîndură, ca să se menţină corpul drept. În gura întredeschisă se introduce un măr întreg. Se unge abundent pe toată suprafaţa cu untură sau untdelemn. În tavă se pun 7—8 linguri cu apă şi o linguriţă cu vîrf de sare. Se dă la cuptorul bine încins cca o oră, stropindu-se din cînd în cînd cu sosul şi adăugînd cîte 3—4 linguri cu apă, cînd aceasta scade, ca să nu se ardă sosul. Focul se reduce, apoi, sub mijlociu şi purcelul se lasă să se coacă cca 3 ore, ca să se pătrundă bine şi în interior. La sfîrşit, nu se mai stropeşte cu sos, ci se unge cu grăsime topită sau untdelemn, ca să se rumenească şi şoriciul să devină crocant. Se încearcă cu furculiţa; dacă aceasta intră uşor în carne, înseamnă

că friptura este gata. Cînd se scote din cuptor, se stropeşte cu 50 ml rom sau vin aromat.

Friptura de purcel se serveşte caldă, cu diferite garnituri şi salate, sau rece, cu muştar, hrean, murături. Se foloseşte o foarfecă specială de carne care taie bine şoriciul crocant şi oasele fragile. Capul se lasă întreg şi purcelul se reconstituie din bucăţile tăiate, sau se aduce la masă întreg, pe platoul frumos ornamentat pentru masă festivă şi, apoi, se taie în bucăţi.

II. Cine doreşte ca şoriciul să fie mai moale, va frige purcelul în pungă de hîrtie, cum s-a arătat la „Friptură de curcan". Se unge purcelul cu untură solidă de porc, se introduce apoi în pungă din hîrtie groasă, confecţionată după mărimea lui şi bine lipită. Punga se aşază într-o tavă neunsă. Se va frige cca 1½ oră la foc tare, apoi la foc mijlociu; în total, cca 3 ore. Cînd carnea este moale (se desface punga şi se încearcă cu furculiţa), se îndepărtează punga, se aşază purcelul într-o tavă smălţuită cu tot sosul care s-a format în pungă. Se sărează şi se piperează puţin pe dinăuntru şi pe dinafară şi, dacă este nevoie să se rumenească mai tare, purcelul se unge puţin cu grăsime sau untdelemn, apoi se dă la cuptor la foc tare să se rumenească după gust. După ce s-a scos din cuptor, se stropeşte cu rom sau vin.

Friptură de porc

Carnea de porc, avînd fibrele impregnate cu grăsime, se pretează pentru friptură. Carnea se taie în bucăţi nu prea mari, ca să se pătrundă mai repede în interior (în cca o oră), sau se fasonează în bucăţi mai lungi, potrivit de groase şi se leagă cu sfoară (v. „Friptura la cuptor"). Carnea se pune într-o cratiţă sau tavă smălţuită sau de preferinţă din tuci smălţuită care este mai groasă şi în care se realizează cel mai bine friptura. Cratiţa nu trebuie să fie prea mare, altfel sosul se va arde în jurul bucăţilor de carne. Carnea proaspătă sau congelată se unge bine cu untdelemn sau grăsime de porc, după ce s-a aşezat în cratiţă; apoi se pun şi 3—4 linguri cu apă şi se introduce cratiţa în cuptorul bine încins. După 20 minute, cînd s-a format o crustă la suprafaţa cărnii, aceasta se piperează şi se sărează puţin şi se întoarce din cînd în cînd, ca să se rumenească uniform, stropindu-se de fiecare dată cu sosul care se completează cu cîte 2—3 linguri cu apă, cînd scade. Cînd carnea a început să se rumenească, cratiţa se acoperă cu un capac care va reţine vaporii formaţi; astfel, se va menţine frăgezimea cărnii.

Cînd friptura este gata (se încearcă cu furculiţa), se adaugă în sos 3—4 căţei de usturoi, tăiaţi în felii, sau o ramură de cimbru. Carnea se stropeşte bine cu acest sos păstrîndu-şi astfel aroma mai bine.

Dacă are şorici şi puţină slăninuţă subţire (1 cm), carnea se va frige la cuptor, acoperită de la început (altfel şoriciul se va întări prea mult), sau se va fierbe în aburi, în oală sub presiune, unde şoriciul se va muia foarte bine. Carnea proaspătă sau congelată (nu trebuie să se dezgheţe complet, numai cît să se poată tranşa în bucăţi de mărime potrivită; dacă este tăiată, se poate pune chiar îngheţată) se piperează puţin. Grătarul care aparţine oalei trebuie ridicat pe o farfurioară din tablă sau de porţelan, aşezată cu gura în jos,

ca apa să nu ajungă la carne. În oală se pun 1/2 l apă, o linguriță cu sare și o foaie de dafin, apoi se așază carnea pe grătar și se închide oala cu capacul. Carnea se fierbe la foc mic, cca 1 1/4 oră, calculînd timpul de fierbere, de cînd încep să iasă primii vapori prin ventil și se aude un șuierat. Dacă fierbe la foc mare, tot lichidul se va transforma repede în vapori care, ne mai avînd loc, vor ieși prin ventil și friptura se va arde. Cînd s-a scurs timpul de fierbere, oala se răcește în apă rece, ca să se poată scoate capacul. Carnea va fi moale și șoriciul gelatinos. Se pune, apoi, într-o tavă smălțuită sau cratiță de mărime potrivită, cu tot lichidul care a rămas în oală. Tava se introduce neapărat în cuptor, ca să se rumenească carnea, după gust și să scadă puțin sosul (dacă este prea mult).

Friptura se servește caldă, cu garnituri din legume și cu salate crude sau murături.

Friptură de porc cu mere

Se pregătește exact ca și „Friptura de vițel sau mușchi de vacă cu mere". Carnea se taie în bucăți de cca 1 1/2 cm grosime, iar cotletele se lasă cu osul respectiv. Cînd carnea este mai grasă, se pune grăsime mai puțină, deoarece grăsimea din carne se topește la cuptor. După cca 15 minute, cînd carnea s-a rumenit puțin, se presară cu foarte puțină sare și cu un vîrf de cuțit cu piper (facultativ). Se va proceda în continuare ca și la friptura menționată.

Friptură de miel la cuptor

Pentru friptură, partea cea mai bună este piciorul din spate (pulpa) pînă la rinichi. Carnea nespălată se pîrlește la flacără, ca să se ardă firele de păr. Osul se sparge cu satîrul în 2—3 locuri, ca să se poată tăia carnea în bucăți, cînd este friptă. Carnea de miel scade mult la fript; cu osul își va păstra mai bine forma. Bucata de carne se așază într-o tavă sau cratiță potrivită cu mărimea ei, pentru a nu rămîne loc liber în jur (altfel se va arde sosul), se presară cu un vîrf de cuțit cu piper și un vîrf de cuțit cu boia dulce de ardei care se întinde cu mîna (ca să se rumenească frumos) și apoi se unge bine cu untură de porc sau cu untdelemn. Tava se introduce în cuptorul bine încins și se lasă 20 minute, pînă cînd carnea se rumenește puțin; apoi se presară cu puțină sare fină și se pun în cratiță 2—3 linguri cu apă, ca să nu se ardă sosul. Focul se reduce sub mijlociu, ca să se pătrundă bine carnea, timp de 1—1 1/2 oră, adăugînd cîte puțină apă. De fiecare dată, carnea se stropește cu sos, ca să nu se usuce și se întoarce, ca să se rumenească frumos. După ce s-a rumenit puțin, carnea se acoperă cu un capac sau cu un castron întors cu gura în jos, ca să rămînă mai suculentă, se stropește din cînd în cînd și se întoarce. Cînd este gata, se pun în sos 3—4 căței de usturoi tăiați în felii. Cu acest sos se stropește bine friptura; astfel, usturoiul aromează mai intens.

Se servește cu salată de cartofi preparată cu ceapă și salată verde, cu cartofi prăjiți etc. Cartofii se pot prăji chiar în grăsimea în care s-a fript carnea, procedînd cum s-a arătat la „Friptură de pui la cuptor".

Friptură din carne de ovine

1 kg carne de oaie din pulpă, morcov, ţelină şi ceapă (200 g), piper, foaie de dafin, 3—4 căţei usturoi, cimbru, untdelemn, sare.

Carnea de ovine, dacă este mai bătrînă, se poate marina 2—3 zile cu mirodenii (v. „Marinarea"), ca să devină mai fragedă şi să se diminueze mirosul specific. Zarzavatul, tăiat în felii rotunde, se aşază într-o cratiţă de cca 1 1/2 l, împreună cu 4—5 linguri de apă şi o linguriţă rasă de sare. Peste zarzavat se aşază bucata de carne marinată sau proaspătă care, apoi, se unge bine cu grăsime de porc sau untdelemn. Cratiţa se introduce în cuptorul bine înfierbîntat; după 30 minute, focul se reduce la mijlociu sau la mic. Carnea se lasă 2—3 ore pînă se moaie bine, adăugînd cîte puţină apă în sos, cînd acesta scade; se întoarce, din cînd în cînd, ca să se rumenească uniform, stropindu-se cu sosul, ca să nu se usuce. Pentru a se menţine suculenţa cărnii, cratiţa se acoperă cu un capac sau cu un castron întors (dacă friptura este mai înaltă). Se va rumeni frumos şi acoperită, stropindu-se la fel şi adăugînd cîte puţină apă. Cînd este gata (se încearcă cu furculiţa, dacă aceasta intră uşor în carne), friptura se stropeşte cu sosul fierbinte în care s-a pus usturoiul.

Se serveşte caldă cu salată de fasole boabe, salată de cartofi pregătită cu ceapă şi salată verde, varză călită, piure de cartofi etc.

FRIPTURI CU UMPLUTURI

Pregătirea puiului pentru umplut

Pentru umplut, cel mai potrivit este puiul de cca 1 kg care are carnea fragedă şi se moaie mai repede la cuptor. După ce s-a tăiat, cît este cald încă, i se introduce un tub subţire sau o ţeavă sub pielea gîtului; se suflă aer pentru a se desprinde pielea de pe o suprafaţă cît mai mare, apăsînd uşor cu mîna peste băşicile cu aer care se formează, ca acestea să înainteze cît mai mult sub piele; astfel, pielea se va desprinde uşor. În cca 3 l apă clocotită se pun 200 ml apă rece, înainte de a se opări puiul. Pielea fiind fragedă, nu trebuie să se opărească prea mult, deoarece se va rupe, cînd se vor smulge penele. Puiul se înmoaie în apă caldă, apoi se scoate repede şi i se smulg penele, cu grijă, numai cîte puţine odată, preferabil sub jet de apă caldă; sau, se înmoaie mereu în apă călduţă, în timp ce se curăţă de pene. Apoi, se taie pielea în jurul intestinului gros, numai cît să se elibereze acesta complet şi se face încă o tăietură mai mare, chiar în partea de jos a pieptului (sternului), pe burtă (pe lăţime), astfel încît să rămînă o fîşie de piele de cca 4 cm între prima tăietură şi a doua. Sub această fîşie se vor introduce capetele picioarelor, ca pasărea să stea mai adunată, în timp ce se frige. Prin tăietura mai mare se scot intestinele şi măruntaiele. Se îndepărtează vezica fierii de la ficat; pipota se taie în jumătate, i se desprinde membrana ce o căptuşeşte şi apoi se spală bine.

Puii gata curăţaţi se pretează mult mai bine pentru umplut, deoarece datorită procedeului prin care se curăţă de pene, pielea este aproape dezlipită de carne. Chiar dacă nu au fîşia de piele sus menţionată, se pot folosi pentru umplut. Dacă sînt congelaţi, se lasă, mai întîi, să se dezgheţe complet, apoi se spală cu puţină apă călduţă, ca pielea să devină mai elastică. Cu coada unei linguri, introdusă sub pielea de la gît, se desprinde treptat, cu grijă, toată pielea de pe spate, aripi, picioare şi piept; unde are găuri, pielea se coase, lăsîndu-se numai la gît o deschizătură, prin care se va introduce umplutura.

Pui umplut cu ficat

I. *Un pui de circa 1 kg, 100 g ficat de vitel, porc sau pasăre, 100 g franzelă, 2 ouă, 100 g ceapă, 50 ml untdelemn, cîte un vîrf de cuţit piper şi ienibahar, nucşoară rasă, o linguriţă rasă de sare, o linguriţă cu vîrf mărar sau pătrunjel tocat sau din ambele.*

Ficatul crud, franzela muiată o clipă în apă rece şi bine stoarsă şi ceapa călită un minut în untdelemn se trec prin maşina de tocat. La tocătură se adaugă ouăle întregi, condimentele şi verdeaţa tocată şi apoi se amestecă bine. Tocătura va fi moale, dar ficatul crud se va coagula imediat la căldură. Tocătura se pune într-un cornet din pînză deasă (v. „Ecleruri") sau într-o pungă de nailon (bine controlată înainte, ca să nu aibă găuri) căreia i se taie un colţ, cît să intre degetul mic. Capătul găurit al cornetului (pungii) se introduce sub pielea de la gît, apoi se apasă pe cornet, ca toată tocătura intre sub piele. Dacă pielea prezintă găuri, acestea se vor coase imediat; în urmă, se coase şi pielea de la gît şi se aranjează tocătura răspîndită uniform sub piele (în aripi, picioare, piept, spate).

Într-o cratiţă potrivită cu mărimea puiului (de cca 2—2 1/2 l) din tuci sau tablă smălţuită, se aşază un rînd de felii de morcov, ţelină sau pătrunjel şi ceapă, tăiate de 1 cm grosime şi se adaugă 4—5 linguri cu apă şi o linguriţă rasă cu sare. Puiul se aşază cu pieptul în sus, peste zarzavat; dacă are fîşia de piele de sub piept întreagă, capetele picioarelor se introduc sub ea, ca să stea mai adunat. Se unge bine cu untdelemn sau cu grăsime de pasăre, sau de porc şi cratiţa se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă cca 1—1 1/2 oră. Dacă friptura este mai înaltă, cratiţa se acoperă cu un capac sau cu un castron întors cu gura în jos; cînd începe să se rumenească, după cca 30 minute, focul se reduce la mijlociu. Se stropeşte, din cînd în cînd, cu sosul din cratiţă (ţinînd cratiţa înclinată) care se completează cu puţină apă, cînd acesta scade, ca să nu se ardă zarzavatul. Dacă este acoperit, puiul nu trebuie stropit prea des, îşi va păstra suculenţa şi se va rumeni frumos şi sub capac. După se s-au rumenit bine şi pieptul şi picioarele, puiul se întoarce cu grijă, ca să se rumenească şi spatele; dacă este greu de întors şi pentru a nu se sfărîma, puiul se poate lăsa aşa, deoarece părţile mai importante sînt deja rumenite. Se încearcă cu furculiţa, dacă este gata.

Se taie în bucăţi, pe la încheieturi, cu toată tocătura aferentă şi se serveşte cu diferite soteuri din legume sau cu alte garnituri şi cu salate de cru-

dități sau cu acrituri. Se poate servi și rece; în acest caz, umplutura întărindu-se, se poate tăia mai bine.

II. Umplutura se poate face cu mai *puțin ficat* (numai de la puiul respectiv), la care se adaugă *cca 150 g franzelă curățată de coajă și apoi cîntărită, 2—3 ouă fierte tari, 2—3 ouă crude, 100 g ceapă călită, 3—4 minute, cu 50 ml untdelmn împreună cu pipota tocată mărunt și cu cca 100 g ciuperci (facultativ), o linguriță cu vîrf mărar sau pătrunjel tocat, piper, sare.*

Franzela, mujată o clipă în apă rece și stoarsă numai puțin, se mărunțește bine cu furculița sau se trece prin mașina de tocat, împreună cu ficatul crud, ceapa călită cu pipota și ciupercile. La tocătură se adaugă ouăle crude, mărarul sau pătrunjelul, sau din ambele, o linguriță rasă de sare și un vîrf de linguriță cu piper. Se amestecă bine și cu această compoziție se umple puiul, cum s-a arătat înainte și se frige, la fel.

Pui umplut cu orez

Un pui de circa 1 kg, 100 g orez, 50 ml untdelemn, 2 ouă, pipota și ficatul de la pui (sau de la 2—3 pui), 80 g ceapă, piper, pătrunjel, mărar, sare.

Pipota se taie cît se poate de mărunt; dacă sînt mai multe, se trec prin mașina de tocat. Ceapa tocată mărunt și pipota (sau pipotele) se pun într-o cratiță de 1 1/2 l, împreună cu untdelemnul și orezul, se călesc, 2—3 minute la foc mic, amestecînd mereu, ca să nu se rumenească și apoi se sting cu 1/2 l apă fierbinte; se potrivește gustul cu sare sau se pune o linguriță cu vîrf de „Vegeta". Se fierb acoperite la foc mic, pînă cînd scade lichidul. Cratița se ia de pe foc și, cînd orezul este aproape rece, se adaugă ficatul crud, tocat mărunt sau trecut prin sită, ouăle întregi, un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper, o linguriță cu vîrf de mărar sau pătrunjel sau din ambele (odată cu ceapa și pipotele, se pot pune și cca 100 g ciuperci). Compoziția se pune în cornet sau pungă de nailon.

Puiul se umple și se frige la fel, cum s-a arătat la „Pui umplut cu ficat".

Pui umplut cu mere

I. *Un pui de circa 1 kg, 1 kg mere, 100 ml untdelemn, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, o linguriță cu vîrf zahăr.*

Merele, necurățate de coajă, se taie în formă de sferturi (6—8 bucăți). Puiul bine curățat se piperează puțin, dar nu se sărează. În locul intestinelor, se pun 7—8 felii de mere, nu prea presate. Restul merelor se așază într-o cratiță de 2 1/2 l, împreună cu 3—4 linguri cu apă; peste mere se așază

Puii gata curăţaţi se pretează mult mai bine pentru umplut, deoarece datorită procedeului prin care se curăţă de pene, pielea este aproape dezlipită de carne. Chiar dacă nu au fîşia de piele sus menţionată, se pot folosi pentru umplut. Dacă sînt congelaţi, se lasă, mai întîi, să se dezgheţe complet, apoi se spală cu puţină apă călduţă, ca pielea să devină mai elastică. Cu coada unei linguri, introdusă sub pielea de la gît, se desprinde treptat, cu grijă, toată pielea de pe spate, aripi, picioare şi piept; unde are găuri, pielea se coase, lăsîndu-se numai la gît o deschizătură, prin care se va introduce umplutura.

Pui umplut cu ficat

I. *Un pui de circa 1 kg, 100 g ficat de vitel, porc sau pasăre, 100 g franzelă, 2 ouă, 100 g ceapă, 50 ml untdelemn, cîte un vîrf de cuţit piper şi ienibahar, nucşoară rasă, o linguriţă rasă de sare, o linguriţă cu vîrf mărar sau pătrunjel tocat sau din ambele.*

Ficatul crud, franzela muiată o clipă în apă rece şi bine stoarsă şi ceapa călită un minut în untdelemn se trec prin maşina de tocat. La tocătură se adaugă ouăle întregi, condimentele şi verdeaţa tocată şi apoi se amestecă bine. Tocătura va fi moale, dar ficatul crud se va coagula imediat la căldură. Tocătura se pune într-un cornet din pînză deasă (v. „Ecleruri") sau într-o pungă de nailon (bine controlată înainte, ca să nu aibă găuri) căreia i se taie un colţ, cît să intre degetul mic. Capătul găurit al cornetului (pungii) se introduce sub pielea de la gît, apoi se apasă pe cornet, ca toată tocătura să intre sub piele. Dacă pielea prezintă găuri, acestea se vor coase imediat; la urmă, se coase şi pielea de la gît şi se aranjează tocătura răspîndită uniform sub piele (în aripi, picioare, piept, spate).

Într-o cratiţă potrivită cu mărimea puiului (de cca 2—2 1/2 l) din tuci sau tablă smălţuită, se aşază un rînd de felii de morcov, ţelină sau pătrunjel şi ceapă, tăiate de 1 cm grosime şi se adaugă 4—5 linguri cu apă şi o linguriţă rasă cu sare. Puiul se aşază cu pieptul în sus, peste zarzavat; dacă are fîşia de piele de sub piept întreagă, capetele picioarelor se introduc sub ea, ca să stea mai adunat. Se unge bine cu untdelemn sau cu grăsime de pasăre, sau de porc şi cratiţa se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă cca 1—1 1/2 oră. Dacă friptura este mai înaltă, cratiţa se acoperă cu un capac sau cu un castron întors cu gura în jos; cînd începe să se rumenească, după cca 30 minute, focul se reduce la mijlociu. Se stropeşte, din cînd în cînd, cu sosul din cratiţă (ţinînd cratiţa înclinată) care se completează cu puţină apă, cînd acesta scade, ca să nu se ardă zarzavatul. Dacă este acoperit, puiul nu trebuie stropit prea des, îşi va păstra suculenţa şi se va rumeni frumos şi sub capac. După se s-au rumenit bine şi pieptul şi picioarele, puiul se întoarce cu grijă, ca să se rumenească şi spatele; dacă este greu de întors şi pentru a nu se sfărîma, puiul se poate lăsa aşa, deoarece părţile mai importante sînt deja rumenite. Se încearcă cu furculiţa, dacă este gata.

Se taie în bucăţi, pe la încheieturi, cu toată tocătura aferentă şi se serveşte cu diferite soteuri din legume sau cu alte garnituri şi cu salate de cru-

Numai puiul de curcan se poate pregăti umplut, deoarece are carnea moale. Cantitatea de umplutură va fi dublă față de cea pentru un pui.

Curcanul se umple și se frige la fel ca și puiul. Umplutura se poate pregăti și cu castane. Coaja tare a castanelor se crestează în cruce, ca apa să poată pătrunde în interiorul lor și coaja să se moaie bine. După ce au fiert cca o oră în apă (cît să le cuprindă), se curăță de coaja exterioară și de coaja subțire din interior. Se trec prin mașina de tocat împreună cu pipota, ficatul crud și cu ceapa tocată și călită, 2 minute, în untdelemn sau în 50 g unt. La tocătură se adaugă ouăle crude, un vîrf de linguriță cu piper sau ienibahar, romul, o linguriță rasă cu sare și apoi se amestecă bine. Această compoziție se pune într-un cornet din pînză deasă și cu ea se umple curcanul sub piele, exact ca și puiul.

Se frige la cuptor, la fel, sau în pungă de hîrtie, așa cum s-a arătat la „Friptură de curcan".

Friptură de porc, vițel, vită sau mușchi cu diverse umpluturi

1—1½ kg pulpă sau capac de porc, vițel sau vită se taie ca să capete o formă mai lungă, de aceeași grosime de la un capăt la celălalt, sau se alege mușchi de vacă mai gros. Ca să se obțină o suprafață cît mai întinsă și subțire, se face o tăietură în lungul bucății de carne, chiar la mijloc, dar nu pînă jos; la bază, se lasă carnea cu grosimea de 6—7 mm și, apoi, din acel loc se taie spre stînga și spre dreapta, ca și cum s-ar derula o foaie, cu grosimea de 5—6 mm. Foaia obținută se bate puțin cu ciocanul de carne, numai cît să se niveleze, avînd grijă să nu se rupă. Pe foaia de carne se întinde oricare din umpluturile de mai jos, se rulează strîns și se leagă în spirală, cu sfoară subțire, trecută în jurul ruloului, la distanță de 2 cm (v. „Friptură la cuptor"). Ruloul (sau rulourile) se așază într-o tavă sau cratiță smălțuită, potrivită cu mărimea lui, pe un rînd de rondele de 1 cm grosime din morcov, țelină, pătrunjel și ceapă, adăugînd 5—6 linguri cu apă. Ruloul se unge abundent cu grăsime sau untdelemn și se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă cca 30 minute, ca să se formeze o crustă care nu va permite sucului din carne să se scurgă în sos. După 30 minute, focul se reduce la mijlociu și se pune în sos ½ linguriță cu sare (sau după cantitatea rulourilor); ruloul se stropește din cînd în cînd cu sosul, ca să nu se usuce și să se rumenească frumos. Se adaugă 2—3 linguri cu apă cînd scade, ca să nu se ardă sosul, iar carnea se întoarce, ca să se rumenească uniform. Cratița se acoperă cu un capac sub care carnea se va rumeni încet, păstrîndu-și suculenta. Frigerea durează 1½—2 ore.

Cînd friptura este gata, se scoate sfoara; ruloul se taie în felii groase de 1 cm care se servesc calde cu soteuri sau alte garnituri din legume și cu salate de cruditați sau cu murături. Se pot servi și reci, cu roșii, ardei, castraveți verzi sau acri etc.

Umpluturi pentru friptură de vițel, porc, vită

Carnea pentru umplut se pregătește cum s-a arătat mai sus.

I. *½ kg ciuperci, 50 g ceapă, 50 g slănină afumată, mărar, piper, sare.*

Ciupercile bine spălate și tăiate în felii se călesc, împreună cu ceapa tocată, cu 3 linguri de untdelemn, pînă cînd scade apa ce o lasă. După ce s-au răcit, se adaugă slănină tocată, mărar tocat, un vîrf de cuțit cu piper și 1/2 linguriță cu sare. Această compoziție se întinde pe carne care, apoi, se rulează cum s-a arătat mai sus.

II. *100 g slănină afumată, 4 sardele, 50 g ceapă, 3—4 căței de usturoi tocați, 1/2 kg ciuperci, untdelemn, sare, piper, o foaie de dafin, mărar.*

Slănina și sardelele tocate fin se amestecă cu ceapa rasă și usturoiul. Compoziția se întinde pe carne care, apoi, se rulează și se leagă strîns cu sfoară. Ciupercile bine spălate se taie în felii mai groase, se așază în cratiță, se presară cu o linguriță rasă de sare și cu un vîrf de cuțit cu piper, se pune o foaie de dafin și, pe acest strat, se așază ruloul de carne care se unge bine cu 100 ml untdelemn; se dau la cuptor 30 minute. Cînd friptura s-a rumenit puțin, se stropește cu sosul format, completînd cu puțină apă, dacă scade apa lăsată de ciuperci (ca să nu se ardă ciupercile). Focul se reduce și carnea se frige încă cca o oră, pînă se moaie bine. Se încearcă cu furculița; dacă aceasta intră cu ușurință în rulou, înseamnă că este gata. Dacă friptura se servește caldă, ciupercile se pot amesteca cu 150 ml smîntînă, bătută bine cu 2 linguri cu apă rece și cu o linguriță cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat, după ce s-au luat de la foc; apoi, se potrivește gustul cu sare.

Dacă friptura se servește rece, se adaugă peste ciuperci 150 ml suc de roșii, mărar tocat și se lasă la cuptor cîteva minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul; se sărează după gust. Friptura se poate pregăti și cu alte umpluturi (v. „Șnițele umplute").

Piept de vițel umplut cu tocătură

Circa 2 kg piept de vițel, 1/2 kg ficat de vițel, porc sau pasăre, 200 g franzelă, 200 ml smîntînă, 4 ouă, 200—300 g carne rămasă de la fasonare, cca 100 g ceapă, untdelemn, piper, ienibahar, o linguriță cu vîrf pătrunjel sau mărar tocat, sau din ambele, 100 g morcovi, sare.

Pieptul de vițel trebuie să fie de cca 30 cm lățime și 40—50 cm lungime, pentru a se putea forma din el o pungă în care să se pună umplutura. Se scot coastele, așa cum s-a arătat pentru pieptul de miel, la „Preparate cu carne". Resturile de carne care au rămas după ce s-a finisat bucata de piept se trec prin mașină de tocat, împreună cu ficatul crud, ceapa tocată și călită în 100 ml untdelemn și cu franzela muiată, o clipă, în apă rece și apoi bine stoarsă. La tocătură se adaugă ouăle întregi, un vîrf de linguriță cu piper, un vîrf de cuțit cu ienibahar sau nucșoară rasă, smîntîna (se poate și fără), o linguriță cu vîrf de sare (15 g), pătrunjelul și mărarul.

Se controlează bine pieptul, se cos toate găurile, apoi se introduce umplutura în punga rezultată. Morcovul, tăiat pe lungime, în bucăți de 1 cm grosime, se introduce în umplutură din loc în loc, pentru a-i da un aspect frumos, cînd se taie în felii. După ce s-a cusut și latura pe unde s-a umplut, pieptul se

pune în cratiță sau tavă potrivită cu mărimea lui în care s-a așezat un rînd de rondele de morcov, pătrunjel, țelină și ceapă și s-au adăugat 4—5 linguri cu apă și o linguriță rasă de sare. Carnea se unge bine cu untură sau cu untdelemn și se introduce în cuptorul bine încins; după 30 minute, focul se reduce la mijlociu.

Friptura se acoperă, ca să se frigă încet și să nu se usuce, stropindu-se din cînd în cînd cu sosul format și completînd cu cîte puțină apă, ca să nu se ardă nici zarzavatul, nici sosul. Friptura se întoarce din cînd în cînd, ca să se rumenească frumos pe toate părțile; se ține la cuptor 1½—2 ore, că să se moaie bine. Pieptul se servește cald, tăiat în felii, cu garnitură din legume și cu salate de roșii, ardei etc.

Drob de miel

Ficatul, plămînii și rinichii de la un miel de 6—8 kg (gata tăiat), 150 g ceapă, 100 g franzelă, 50—80 ml untdelemn, 100 ml smîntînă (se poate și fără), 3—4 ouă, sare, piper, ienibahar, mărar, pătrunjel, tarhon.

Măruntaiele de miel se controlează cu atenție să nu aibă fire de păr și se spală repede sub jet de apă, fără a se ține în apă rece. Ceapa tocată mărunt se călește, un minut, cu 5—6 linguri untdelemn și apoi se adaugă plămînii tăiați în bucăți mici, ca să iasă aerul din ei, rinichii bine spălați și tăiați în jumătăți, iar acestea în bucățele, o linguriță cu vîrf de sare și cîte un vîrf de cuțit din fiecare condiment. Se prăjesc toate la foc mic, acoperite, pînă cînd scade apa ce o lasă. După ce s-au răcit, se trec prin mașina de tocat, împreună cu ficatul crud și cu franzela muiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă ouăle crude, smîntîna, cîteva frunze de ceapă verde tăiate în felii subțiri, mărarul, pătrunjelul, tarhonul (frunze), tocate și, apoi, se amestecă bine.

Într-un vas termorezistent sau într-o cratiță de cca 2½ l, sau într-o tavă smălțuită mai mică, se întinde prapurul de miel (care a fost ținut în apă ca să nu se usuce); peste el se așază compoziția într-un strat de 3—4 cm grosime și apoi se aduc marginile acestuia peste tocătură, ca să o acopere (să nu se usuce). Dacă nu ajunge, prapurul se poate completa cu o foaie subțire de aluat simplu, făcut din făină, apă și puțină grăsime (care trebuie să fie mai vîrtos, să se poată întinde în foaie subțire de ½ cm). De asemenea, este indicat „Aluatul cu brînză de vaci". Se întinde o foaie de 4—5 mm grosime, atît cît să acopere baza și marginile cratiței sau tăvii în care se va coace drobul; se deșartă umplutura peste aluat, se nivelează, se așază deasupra altă foaie care să acopere bine umplutura, ca acesta să nu se usuce la copt și apoi se dă la cuptorul bine încins 30 minute. Aluatul va fi foarte fraged și drobul nu va avea gust de seu, ca atunci cînd se coace în prapur. Compoziția se poate coace și în vas termorezistent, uns bine cu margarină și tapetat cu pesmet, iar deasupra se pune o foaie de aluat ca să nu se usuce.

Drobul se lasă să se răcească în vasul în care s-a copt și se servește rece, cu ceapă verde, ridichi etc.

Se poate pregăti, la fel, din măruntaie de purcel de lapte.

Piept de miel umplut cu tocătură

Pieptul de miel se pregăteşte pentru umplut cum s-a arătat detaliat la „Preparate cu carne". Tocătura este identică cu cea pentru drob de miel, adăugînd 100—150 g carne de miel, viţel sau porc. Măruntaiele prăjite, ficatul crud, franzela muiată şi stoarsă şi carnea se trec prin maşina de tocat şi apoi se pun toate cele indicate pentru drob. Cu această compoziţie se vor umple ambele părţi ale pieptului. Se aşază într-o tavă smălţuită sau cratiţă potrivită ca mărime, cu sau fără zarzavat dedesubt şi se unge abundent cu grăsime de porc sau untdelemn. Vasul se introduce în cuptorul bine înfierbîntat; după ce pieptul s-a rumenit puţin (30 minute), focul se reduce la mijlociu; pieptul se coace în continuare, în total, 1½ oră. Se întoarce din cînd în cînd, pentru a se rumeni pe toate părţile, stropindu-se de fiecare dată cu sosul din tavă, care se completează cu apă, atunci cînd scade. Carnea se poate acoperi ca şi fripturile precedente, ca să fie mai moale şi suculentă. După ce s-a fript pieptul, se scot aţele cu care a fost cusut. Se taie în felii de grosime potrivită.

Se serveşte cald, cu cartofi prăjiţi, piure, salată de cartofi, iar rece, cu ceapă verde, ridichi etc.

FRIPTURI LA GRĂTAR

Cea mai bună friptură se obţine pe grătarul aşezat pe jăraticul de cărbuni din mangal sau lemne; carnea va prinde o crustă pe partea de dedesubt care va împiedica scurgerea mustului din ea, păstrîndu-şi astfel suculenţa şi frăgezimea. Cărbunii din lemn dau fripturii şi aroma lemnului din care au provenit. Lemnul cel mai bun este de eucalipt (unde se găseşte) cu parfumul lui specific de esenţe răşinoase. Cărbunii de lemn trebuie să fie bine arşi, pînă la incandescenţă (să nu emane fum), pentru a nu se afuma carnea.

Dacă friptura la grătar se face afară, la iarbă verde, se va căuta o groapă mică, de 40—50 cm adîncime sau se va improviza un cuptor din bolovani, aşezaţi sub formă de semicerc, cu înălţimea de 40—50 cm. Aici se va face focul cu lemne sau cu cărbuni. Grătarul se aşază deasupra cărbunilor, la o înălţime de 30—40 cm (sprijinit pe bolovani), pentru a se rumeni frumos carnea, fără să se ardă şi pentru a evita aprinderea ei de la grăsimea care se scurge în foc. Grătarul nu trebuie uns în prealabil, deoarece grăsimea se arde imediat, cînd acesta se încinge.

Carnea, dacă este impregnată cu grăsime, cum este antricotul de bovine sau cotletul de porc, se aşază neunsă pe grătarul încins; astfel, nu se va lipi de grătar. Carnea slabă (de pui, miel, purcel, peşte) se unge neapărat, în prealabil, cu untdelemn, cu ajutorul unei pensule, altfel nu se va rumeni frumos şi se va lipi de grătar. Orice fel de carne se aşază numai cînd grătarul este bine încins (aşezat din timp peste jăratic), după ce nu mai emană fum, avînd grijă să se pună numai atît, cît să ajungă sub jăratic, altfel părţile laterale ale cărnii care depăşesc jăraticul nu se vor prăji în acelaşi timp cu restul, din care cauză se va scurge sucul din ea şi se va întări. Cînd este

gata, pe suprafaţa de sus a cărnii, care a fost deja prăjită, apar picături de culoare roz (la cărnurile roşii) sau albă (la peşti), semn că friptura trebuie imediat servită, pentru a-şi păstra suculenţa, gustul şi aroma specifică; dacă se ţine mai mult timp pe grătar, se pierde sucul din ea din cauza căldurii şi se usucă.

Prăjirea la grătar expune carnea la o temperatură înaltă, dar grăsimea, acuzată de transformările chimice dăunătoare, se va scurge şi nu va afecta calitatea cărnii; ceea ce nu trebuie să se piardă este sucul care dă cărnii frăgezime, gust şi valoare nutritivă. Pentru acest motiv, carnea nu se va săra niciodată înainte de a se frige pe grătar, rotisor sau frigare (ştiut fiind că sarea este o substanţă higroscopică care absoarbe apa prin topirea ei şi, odată cu ea, şi materiile hrănitoare pe care le conţine sucul cărnii); altfel, fibrele musculare vor fi seci şi tari şi nu se va forma nici crusta rumenă de la suprafaţa cărnii.

Carnea proaspătă are altă tehnică de prăjire decît cea congelată. Carnea proaspătă, unsă cu untdelemn şi nesărată, se prăjeşte 6—10 minute pe o parte, pînă cînd se rumeneşte frumos (depinde de grosimea bucăţii de carne şi de frăgezimea ei) şi apoi se întoarce pe partea cealaltă cu ajutorul a două furculiţe (nu se străpunge cu obiecte ascuţite).

Carnea congelată se unge cu untdelemn, dacă nu are grăsime proprie, se aşază pe grătarul încins, înainte de a fi complet dezgheţată, se prăjeşte cca 3 minute, numai pînă se coagulează la suprafaţă (formîndu-se, astfel, un strat întărit de proteine care împiedică scurgerea sucului), adică pînă cînd capătă culoarea alb-gri, fără să se rumenească; imediat, se întoarce pe partea cealaltă pe care se lasă, pînă cînd se rumeneşte suficient (10—15 minute), apoi se întoarce din nou pe prima parte, ca să se rumenească, cît este necesar.

Dacă friptura se pregăteşte pe grătarul din rotisor, unde căldura se propagă de sus în jos, carnea este mai expusă să-şi piardă sucul, dacă nu se ţine cont de cele relatate înainte. Carnea se va prăji întîi deasupra, în timp ce dedesubt tot sucul se va scurge în tăviţă (mai ales la carnea congelată), rămînînd seacă şi tare. Deci, ca să nu se întîmple aşa, după cca 3 minute, cînd a căpătat deasupra culoarea alb-gri (fără să se rumenească), se va întoarce pe partea cealaltă, lăsînd-o să se rumenească cît este necesar, apoi se va întoarce, din nou, pe prima parte, ca să se rumenească bine.

În lipsă de alte mijloace, carnea se poate prăji în cratiţă groasă din tuci, bine înfierbîntată în prealabil (fără grăsime), sau în tigaie de teflon, sau, preferabil, pe un grătar din tuci, cu mijlocul bombat sau cu suprafaţa dreaptă, prevăzut cu şanţuri în care să se colecteze grăsimea care se scurge; astfel, carnea nu se va frige în grăsimea cu care este unsă, sau în grăsimea proprie pe care o lasă. Ca şi în celelalte cazuri, se ţine cont, dacă este carne proaspătă sau congelată.

Mai sînt şi alte feluri de grătare la îndemîna oricui, deoarece grătarul cu lemne sau mangal se foloseşte mai rar, fiind mai anevoios de pus în funcţiune, mai ales pentru carne puţină, deşi carnea friptă pe el este mai suculentă şi cu aromă mai bună. Grătarul trebuie spălat bine după fiecare întrebuinţare, altfel rămăşiţele de la carnea precedentă se vor lipi de carnea următoare.

Friptura la grătar se serveşte imediat, pe măsură ce este gata, altfel carnea se întăreşte, îşi pierde savoarea şi aroma. Pentru aromă, friptura, aşezată pe

farfurie, se stropeşte, după gust, cu o linguriţă cu mujdei de usturoi sau cu apă puţin sărată în care s-a fărîmiţat puţin cimbru, sau deasupra ei se pune o bucăţică de unt, cît o măslină, care a fost rostogolită prin pătrunjel şi mărar (tocate) sau, pentru friptură de miel, prin tarhon sau hasmaţuchi (asmăţui). Untul moale se freacă, în prealabil, cu aceste frunze tocate fin, se lasă să se întărească la frigider, apoi se taie în cuburi mici, de mărimea unei măsline care, apoi, se pun într-o pungă de nailon, la congelator, unde se poate păstra timp îndelungat; se ia, cînd este nevoie, pentru aromarea fripturilor la grătar, rotisor, frigare sau a şniţelelor în pesmet.

Pui la grătar

Pentru grătar se va întrebuinţa numai pui, ca pentru prăjit la tigaie (v. „Şniţele"). Se vor frige bucăţile care au mai multă carne, aripile tăiate circular cu cît mai mult piept, piciorul întreg (împreună cu pulpa) şi pieptul întreg (după ce a fost scos sternul). Bucăţile de carne se ung cu untdelemn, ca să nu se lipească de grătar şi să se rumenească frumos. Carnea se frige cum s-a arătat la „Fripturi la grătar", ţinînd cont, dacă este carne proaspătă sau congelată. Carnea nu se sărează înainte şi se serveşte imediat ce este friptă (numai aşa îşi menţine savoarea şi aroma), cu bucăţele de unt deasupra şi cu felii de lămîie (cu marginea crestată, pentru aspect) sau cu mujdei de usturoi.

Carne de porc, vită, viţel sau miel la grătar

De la porc se întrebuinţează pentru grătar tot muşchiul de o parte şi de alta a coloanei vertebrale, pînă sus la ceafă; este carnea cea mai fragedă, cu musculatura cea mai moale. Carnea se taie în felii de 2—3 cm grosime cu sau fără vertebra (coasta) de care este prinsă. Se lasă feliile aşa groase, nu se bat cu ciocanul; se trec prin untdelemn (pus pe o farfurie) sau se ung cu o pensulă, mai ales cele care nu au grăsime între fibrele de carne, se aşază nesărate pe grătarul încins şi se frig după îndrumările date la „Fripturi la grătar".

Friptura se serveşte pe măsură ce este gata, cu bucăţele de unt şi felii de lămîie sau cu mujdei de usturoi; nu se aşteaptă pînă cînd se frig toate bucăţile, deoarece îşi pierd savoarea şi aroma.

Muşchiuleţii de porc se taie, pe grosime, în felii de 3—4 cm grosime care se apasă, apoi, cu pumnul ca să se niveleze, se trec prin untdelemn şi se aşază pe grătar, unde se lasă pînă cînd se rumenesc pe ambele părţi, cca 15 minute.

De la vacă şi viţel, de asemenea, se întrebuinţează pentru grătar muşchii din ambele părţi ale coloanei vertebrale care, apoi, se taie în felii de 2—3 cm grosime, împreună cu vertebra respectivă. Partea cu coaste formează antricoatele, iar partea fără coaste, vrăbioarele, care se vor tăia în felii de 2—3 cm grosime. Este mai indicat să fie tranşate de către măcelar atît cotletele de porc, cît şi antricoatele sau vrăbioarele de vită, deoarece osul este mai greu

de tăiat; carnea se frige împreună cu osul, pentru a-şi menţine mai bine forma (să nu se strîngă).

Muşchii de bovine tinere sau mature care se află în regiunea rinichilor, lîngă coloana vertebrală, de asemenea, sînt foarte adecvaţi pentru grătar. Din muşchiul de viţă se prepară biftecul. Carnea se taie transversal, pe fibre, în felii de 5—6 cm grosime care, apoi, se presează puţin cu pumnul, ca să se niveleze şi să rămînă de cca 3 cm grosime. Feliile se trec bine prin untdelemn, se aşază pe grătarul încins, nesărate, se frig cîte 5—6 minute pe fiecare parte, dacă muşchiul este proaspăt, pentru ca mijlocul să rămînă mai puţin fript. Se pot frige chiar şi mai puţin timp, dacă se doreşte ca mijlocul să fie în sînge. Se servesc cu bucăţele de unt, trecute prin pătrunjel tocat şi cu felii de lămîie.

De la miel tînăr de 3—5 kg, se pretează pentru grătar partea mai cărnoasă, fără prea multe pieliţe. Se taie în bucăţi de mărime potrivită, nu mai groase de 2—3 cm, se trec prin untdelemn, se aşază pe grătarul încins şi se rumenesc pe ambele părţi. Se servesc, cum s-a arătat la „Fripturi la grătar".

Ficat, măduvioară, fudulii, momiţe la grătar

Ficatul de viţel se taie în felii de 2—3 cm grosime, iar cel de pasăre se lasă întreg, dacă nu este prea gros. Fuduliile se curăţă de membranele groase care le înconjoară şi fiecare se taie în jumătăţi, fără însă a le desprinde; se ung toate cu untdelemn şi se frig pe grătar simplu sau, de preferinţă, dublu, ca să se poată întoarce mai uşor (dacă se frig pe jăratic). Bucăţile fragede de măduvioară şi momiţe, de asemenea, se aşază pe grătar dublu (sau depinde de forma grătarului), după ce au fost unse cu untdelemn. Se pot înfăşura în hîrtie, unsă bine cu untdelemn (rulată de 5—6 ori în jurul lor) şi, apoi, se aşază tot pe grătar dublu electric sau la altă sursă de căldură, însă nu direct pe flacără (sub grătar se pune un disc subţire de metal sau o tavă din tablă, ca să nu ia foc hîrtia). Grătarul se întoarce pe ambele părţi, timp de cca 20 minute, pînă cînd se rumenesc.

Se servesc cu bucăţele de unt, trecute prin pătrunjel tocat şi cu felii de lămîie.

Peşte la grătar

La grătar se poate frige orice fel de peşte, deoarece are carnea friabilă, fără musculatură tare. Se taie în felii de 2—3 cm grosime care nu se sărează, dar se ung bine cu untdelemn, deoarece, în general, nu au grăsime proprie şi se lipesc pe grătar mai mult decît alte cărnuri. Este mai bine să se pună pe grătar dublu cu care se pot întoarce mai uşor de pe o parte pe alta, pînă cînd se rumenesc, 15—20 minute. Pentru peştele congelat se vor respecta indicaţiile date la „Fripturi la grătar".

Se servesc cu bucăţele de unt şi felii de lămîie, sau cu mujdei de usturoi.

Păstrăvi la grătar

Păstrăvul are carnea foarte fragedă și gustoasă. Se curăță de solzi, i se scot intestinele, se unge bine cu untdelemn și apoi se frige, întreg sau tăiat în bucăți, pe grătar simplu sau dublu, cum s-a arătat înainte. Pentru a nu se usca prea mult carnea, păstrăvul se învelește în hîrtie pergament sau în orice hîrtie mai groasă, ca cea de împachetat, unsă bine cu untdelemn sau unt, pe toată lungimea ei. Hîrtia se rulează de 6—7 ori în jurul peștelui, apoi acesta se așază pe grătarul dublu, dar nu direct pe flacără (sub grătar se așază un disc subțire de metal). Grătarul se întoarce de 3—4 ori în timp de 20 minute, pînă cînd se rumenește bine hîrtia. Se desface hîrtia și păstrăvul se servește cu unt și lămîie.

FRIPTURI LA FRIGARE

Carnea la frigare se face numai afară, pe jăratic; jăraticul se așază, într-o groapă, într-un strat destul de gros, ca să mențină căldură pînă la terminarea fripturii la frigare. Se pot frige bucăți oricît de mari, chiar și animale întregi, în anumite ocazii, dacă se face o instalație care să permită învîrtirea frigării, deoarece carnea trebuie să se frigă încet, să se pătrundă bine în adîncime. Frigarea trebuie să fie din metal, ca să reziste la căldură. Înainte de a se înfige în carne, frigarea se înfierbîntă bine la foc, ca să se lipească bine carnea de ea, să nu alunece, în timp ce se învîrtește încet.

Pui sau alte cărnuri la frigare

Se pregătește jăratic din lemne sau din cărbuni (mangal), cum s-a arătat mai sus. După ce flacăra s-a stins și nu mai emană fum, deasupra jăraticului se ține frigarea cu puiul sau cu altă carne înfiptă în ea. Frigarea trebuie să fie din metal rezistent; se înfierbîntă bine înainte de a se înfige în carne, pentru ca aceasta să se lipească imediat în jurul frigării, să se fixeze bine (să nu se miște, cînd frigarea se învîrtește). Se pot pune și mai mulți pui deodată, dacă jăraticul este așezat pe o suprafață suficient de întinsă, sau chiar un animal mai mare întreg (miel, oaie, vițel). Pentru a se putea executa această operație, mai ales dacă greutatea animalului (cărnii) este mai mare, se fixează 2 pari de o parte și de alta a gropii care să aibă o ramificație în partea de sus, pe care să se sprijine frigarea la o înălțime potrivită, așa încît partea cea mai de jos a cărnii să fie la 30—40 cm deasupra jăraticului; frigarea trebuie să aibă un mîner de care să se învîrtească. Carnea înfiptă în frigare se unge chiar de la început cu o pensulă muiată în untdelemn, ca să se rumenească frumos, apoi se întoarce încet pînă cînd se rumenește de jur împrejur. Învîrtirea nu se face chiar încontinuu; carnea se lasă să stea deasupra jăraticului 7—10 minute, apoi frigarea se învîrtește puțin ca porțiunea nefriptă să ajungă deasupra jăraticului, apoi aceasta se va lăsa să stea iar 7—10 minute, să se rumenească

puţin şi, tot astfel, se va învîrt de jur împrejur. Dacă trebuie să stea mai mult pe jăratic (se încearcă dacă furculiţa intră în carne cu uşurinţă), bucata de carne se stropeşte, din cînd în cînd, cu o pensulă muiată în apă, îndoită cu untdelemn, ca să nu se usuce prea tare şi să nu se ardă. Carnea se ţine deasupra jăraticului, în funcţie de mărimea bucăţii sau a animalului, 1—3 ore sau chiar mai mult, ca să fie bine pătrunsă şi în interior. Nu se pun animale mari, decît în ocazii rare, cînd se fac instalaţii speciale. Focul se va menţine, la nevoie, cu cărbuni din lemn (nu cărbuni de pămînt).

Carnea la frigare are aceleaşi proprietăţi ca şi cea la grătar, se digeră uşor, nefiind îmbibată cu grăsime şi are aceeaşi aromă.

Crap la proţap

Crapul la proţap se poate pregăti numai în aer liber, ca şi carnea la frigare. În marginea gropii se înfige un par înclinat înspre jăratic, în vîrful căruia se agaţă un cîrlig (proţap) care să atîrne chiar la mijlocul jăraticului. Un crap mai mare, de cca 3—4 kg, curăţat de solzi şi intestine, se despică pe burtă pînă jos. Un băţ ascuţit la ambele capete se înfige în mijlocul burţii, ca să ţină părţile distanţate (cca 30 cm). Crapul se unge bine cu untdelemn şi pe dinăuntru şi pe dinafară şi se înfige cu capul în cîrlig astfel, ca partea de jos a lui să fie la o distanţă de 30—40 cm deasupra jăraticului ca să nu se ardă.

Se frige încet, pînă cînd se rumeneşte peste tot, cca 30—40 minute, apoi se serveşte cald, cu mujdei de usturoi sau cu bucăţele de unt şi felii de lămîie.

FRIPTURI LA ROTISOR

Fripturile se pot realiza la rotisor, sub acţiunea razelor infraroşii. Frigarea rotisorului se învîrteşte automat şi, dacă rotisorul are cronometru, durata se fixează chiar de la început, iar cînd friptura este gata, se opreşte automat.

Pui sau alte cărnuri la rotisor

Puii pînă la 1—1¼ kg sau bucăţi, de circa 1 kg, de carne de porc sau muşchi de vită, nesărate se înfig în axul rotisorului, se fixează cu clamele, apoi se şterg bine cu un şervet de hîrtie (să nu fie prea umede) şi se ung puţin cu untdelemn, cu ajutorul unei pensule, ca să se formeze o crustă frumoasă, rumenită. Rotisorul se pune în priză, iar carnea se va învîrti automat. Durata de frigere pentru pui şi cărnurile susmenţionate este de o oră.

Se servesc ca şi friptura la grătar.

CĂRNURI FIERTE

Mușchi file, ceafă afumată, șuncă

Aceste cărnuri se fierb, după ce au fost afumate. Pentru a li se păstra suculența, trebuie, în primul rînd, să se formeze o crustă la suprafață care va împiedica ieșirea sucului, cînd acestea fierb. În acest scop, carnea se va pune la fiert în apă clocotită (cît să o cuprindă bine), acoperită. Se lasă 2—3 minute, doar să se înfierbînte bine și să capete o culoare alb-gri; imediat, focul se reduce, încît să nu se ajungă la fierbere. Apoi, vasul se acoperă cu capac și carnea se lasă să fiarbă, astfel, 1—3 ore, în funcție de mărimea bucăților. Dacă este bine fiartă, furculița va intra în ea cu mare ușurință. În apă se pun, pentru aromă, o foaie de dafin, cîteva boabe de piper și ienibahar. Carnea se lasă să se răcească în apa în care a fiert.

Se servește cu muștar, hrean ras și legume crude.

Apa în care a fiert are gust bun de afumătură și se poate întrebuința la pregătirea ciorbelor de salată verde, urzici, măcriș, cartofi, fasole etc.

În oală sub presiune, carnea fierbe în jumătate de timp și cu apă mai puțină. Carnea se pune pe grătarul care aparține oalei, așezat pe o farfurie de porțelan întoarsă cu gura în jos, ca să nu ajungă în apă; se va fierbe numai în vaporii formați. În oală se pune $^1/_2$ l apă și se adaugă o foaie de dafin, 10—15 boabe de piper și de ienibahar. Se închide capacul, se lasă la foc mic, 50—60 minute, apoi se ia de pe foc. Se lasă să se răcească, ca să se poată scoate capacul. Carnea fiartă se păstrează la frigider, în pungă de nailon, altfel se va usca repede la suprafață.

Slănină fiartă cu boia

Cînd se taie porcul, slănina de la gît sau burta, cu sau fără costițe, se pregătește cu sare și mirodenii și apoi se fierbe. Uneori, se cumpără carne de porc cu slănină de 2—3 cm grosime și cu șorici. Dacă slănina nu se

folosește topită, se taie în bucăți de mărime potrivită care, apoi, se sărează abundent (un strat de 3—5 mm). Bucățile se suprapun și se lasă 8 zile, între timp întorcîndu-se de două ori. Slănina va absorbi sare numai cît are nevoie, chiar dacă se pune oricît de multă. După 8 zile, slănina se poate pune la păstrat, cca 2—3 luni, în pungă de nailon, la frigider sau la congelator, pentru a nu se rîncezi. Se fierbe, pe rînd, cîte o bucată, procedînd ca și în cazul cărnii afumate.

Slănina se spală, întîi, de sare, cu apă călduță, apoi se pune în apă clocotită, împreună cu o foaie de dafin, boabe de piper și ienibahar. Se așază în apă cu șoriciul în jos, ca acesta să se înmoaie bine. După ce a început, din nou, să fiarbă în clocot, se reduce focul, lăsîndu-se acoperită, cca o oră. Dacă a fiert bine, furculița va intra cu ușurință în șorici. Se scoate imediat din apă și se presară toată suprafața, inclusiv șoriciul, cu usturoi, după gust. Usturoiul se zdrobește bine, cu dosul lingurii, împreună cu un vîrf de linguriță cu sare și se diluează cu 2—3 linguri cu apă în care a fiert slănina. Cînd slănina este complet rece (chiar ținută puțin la frigider), se presară boia de ardei dulce pe toată suprafața ei.

PREPARATE DIN PEȘTE

CARNEA de pește se alterează mai ușor decît celelalte cărnuri alterarea începînd „de la cap", mai ales cînd temperatura unde se păstrează este mai ridicată, putînd provoca intoxicații grave.

Pentru a fi bun de consumat, peștele trebuie să aibă carnea rigidă, abia să se îndoaie, ochii proeminenți, nu adînciți în orbite, branhiile de culoare roșu închis, nu maronii închis, gura bine închisă, solzii bine prinși în piele, nu căzuți în unele porțiuni (carnea nu trebuie să se rupă, cînd se curăță de solzi).

Carnea de pește, spre deosebire de alte cărnuri, este foarte friabilă (se sfărîmă ușor) și deci, se fierbe și se frige repede și se digeră ușor, conținînd proteine, ușor asimilabile, săruri minerale și vitamine (liposolubile, A și D).

Peștele proaspăt se spală imediat de mucozitățiile de la suprafață, i se scot branhiile (de la cap) și se curăță de solzi (la cei care au), cufundat în apă, într-un lighean (ca solzii să nu sară, în timp ce se rad). Solzii se rad în direcția inversă așezării lor. După ce se despică pe burtă și i se scot intestinele, peștele se spală bine sub jet de apă, și în interior și în exterior. Capul se taie în locul unde se unește cu restul corpului și se îndepărtează neapărat branhiile (dacă nu s-a făcut aceasta mai înainte). Capul se spală bine peste tot, apoi se poate păstra (sau mai multe capete) într-o pungă de nailon, la congelator, pentru ciorbă sau piftie. Peștele, astfel curățat, se poate păstra la congelator cîteva luni. În cazul acesta, după ce s-a scurs bine de apă, se taie în porții pentru fiecare fel de mîncare care, apoi, se pun separat, în pungi de nailon, ca să se poată pregăti astfel înghețate, fără să necesite o nouă decongelare pentru tranșare, așa cum s-a arătat la diferite preparate. În frigider, necongelat, este periculos să fie păstrat, nepregătit, mai mult de cîteva ore. Deci, se va pregăti imediat și, astfel, se va putea păstra 2—3 zile în frigider.

Crapul are un „os amar" situat la cap, la locul unde se unește acesta cu coloana vertebrală, lipit la acel nivel pe partea interioară a coloanei (între coloană și cavitatea bucală (gură). Osul este în formă aproximativ ovală,

avînd o suprafaţă de cca $1^1/_2$ cm² şi cu grosimea de 2—3 mm; se desprinde uşor cu vîrful ascuţit al unui cuţit, altfel va amărî preparatul la care se foloseşte capul.

Timpul de fierbere sau frigere este acelaşi, însă variază după mărimea peştelui sau a bucăţii respective, de cca 15 minute pînă la 40—50 minute.

Se încearcă cu o furculiţă; dacă aceasta intră uşor pînă la şira spinării, înseamnă că este fript sau fiert. Peştele care se pune îngheţat, la fiert sau la fript, necesită cca 10 minute în plus, pînă se dezgheaţă în interior.

Cînd se fierbe întreg (pentru rasol cu maioneză sau alte preparate) se întrebuinţează un vas special, de formă dreptunghiulară, cu capac, prevăzut cu un grătar cu 2 mînere, pe care se aşază peştele. Grătarul este aşezat chiar pe fundul vasului; se apucă de mînere şi se ridică, lăsînd peştele să alunece direct pe platoul de servit (ca să nu se zdrobească la manipulare). În lipsa acestui vas, se poate întrebuinţa o tavă smălţuită, mai lungă, sau o cratiţă (pentru peştele mic sau bucăţi).

Dintr-un peşte de 1 kg, după ce se înlătură intestinele şi capul, vor rămîne cca 600 g carne (la crap care are capul mare), iar dacă se scot pielea şi coloana vertebrală, vor rămîne cca 400 g; deci, o cantitate pentru 2—3 persoane.

Peşte rasol

I. 1 kg peşte, morcov, pătrunjel, ţelină (toate 300 g), cca 100 g ceapă, 10 boabe piper, 2 cartofi de mărime mijlocie, o foaie de dafin, 2 linguri zeamă de lămîie (30 g) sau 200 ml vin alb sec (mai acrişor) sau 1—2 linguri oţet, o linguriţă cu vîrf sare pentru 1 l apă.

Pentru rasol se foloseşte peştele care nu are oase multe —şalăul, somnul, calcanul, morunul etc. Se fierbe întreg sau tăiat în bucăţi mari, într-un vas de mărime potrivită. În apă se fierbe, în prealabil, zarzavatul tăiat în sferturi şi ceapa tăiată, la fel. După se acestea au fiert, se adaugă cartofii curăţaţi şi întregi care se scot după ce au fiert; restul de zarzavat se lasă în zeamă. Se sărează şi se acreşte şi, cînd clocoteşte, se adaugă peştele. Se fierbe acoperit, în clocote mici, 15—30 minute, după mărimea peştelui sau grosimea bucăţii. Nu trebuie fiert prea mult, căci se zdrobeşte. Se încearcă cu furculiţa; dacă aceasta intră uşor în carne, înseamnă că peştele este fiert (carnea se desface în fîşii şi pielea se rupe).

Cînd se serveşte cald, peştele se scoate cu grijă, se aşază pe platou şi în jurul lui se aranjează zarzavatul şi cartofii fierbinţi, tăiaţi în felii, de 2—3 cm grosime, cu cuţitul riglat (ondulat) ca să fie mai aspectoşi. Se pun bucăţele de unt rulate prin pătrunjel tocat, atît pe peşte, cît şi pe zarzavat şi se stropesc toate cu zeamă de lămîie. Se servesc fierbinţi.

Se poate servi şi cu sos de unt cald, sos olandez, sau sos maioneză cald, turnat peste peştele şi zarzavatul cald (v. „Sosuri servite calde şi reci").

Rasolul rece se serveşte cu mujdei de usturoi, cu sos remulad, tartar sau grecesc (v. „Sosuri reci").

II. Peştele se poate fierbe fără zarzavat, în 2 părţi apă şi o parte vin alb (mai acru) sau în apă acrită cu oţet de vin. În ambele variante se potriveşte de sare (sarea şi acreala coagulează (întăresc) mai repede carnea peştelui, ca acesta să nu sfărîme la fiert). În apă se adaugă 2—3 cepe mari, tăiate în sferturi, o foaie de dafin, boabe de piper, o ramură de cimbru şi 2—3 căţei de usturoi (facultativ). Lichidul se lasă să fiarbă 30 minute, la foc mic, ca să se aromeze bine, apoi se adaugă peştele care se fierbe pînă cînd se moaie, însă fără să se zdrobească.

Şalău cu maioneză

I. *Un şalău de cca 1 kg, 300 g maioneză.*

Şalăul se prepară cel mai adesea cu maioneză. Carnea lui foarte fragedă este fadă şi maioneza îi dă un gust picant. Se fierbe întreg, cum s-a arătat în reţeta precedentă, 20—30 minute, la foc mic, lăsîndu-se în supă pînă se răceşte; va deveni mai rigid şi se va putea lucra mai uşor. Se aşază pe platou, cu şira spinării în sus. Se desprinde capul, cu grijă, să nu se deformeze şi se lasă la o parte. Se desface carnea, cu atenţie, de-a lungul spatelui, ca să nu se zdrobească, se scoate coloana vertebrală şi apoi se împreună din nou jumătăţile de peşte. Se aşază capul la locul lui, reconstituind, astfel, peştele care se va orna cu maioneză.

Maioneza pentru ornat nu trebuie să fie moale, ci să-şi menţină bine forma. Cu ajutorul cornetului (v. „Maioneza") tăiat rotund la vîrf, cu diametrul de 2—3 mm, se trasează linii drepte, una lîngă alta, pe toată lungimea peştelui, începînd de fiecare dată, chiar din locul unde se uneşte capul cu restul corpului, pînă la coadă. Cînd se trasează aceste dîre, pe măsură ce se înaintează, se fac mişcări regulate înainte-înapoi, cu vîrful cornetului, ca să se imite solzii. Prin aceste mişcări, se realizează nişte proeminenţe mici (solzii), acoperind în acest mod toată suprafaţa peştelui. Se pot imita cele două aripioare laterale şi coada peştelui, executînd linii simple şi subţiri, distanţate puţin ca un evantai, tot din maioneză, cu vîrful cornetului, direct pe platou, însă lîngă peşte, nu peste el. Capul se va acoperi cu maioneză, netezită cu cuţitul. În jurul ochilor se va face cîte un cerc mic din maioneză, cu o bulină mică din gogoşar roşu la mijloc. Acest ornament se face pentru zile festive.

II. Se aşază peştele fiert pe platou şi i se scot coloana vertebrală şi aripioarele (alte oase nu mai are). Maioneza picantă (cu gust mai pronunţat de zeamă de lămîie şi muştar) se amestecă cu 200 ml smîntînă de bună calitate sau se diluează cu 2—3 linguri cu vin, se aromează cu o linguriţă cu tarhon sau mărar şi pătrunjel, tocate fin şi o linguriţă cu ceapă rasă (sau după gust) şi se sărează după gust. Se deşartă peste peştele întreg sau tăiat în bucăţele. Deasupra se ornează cu măsline tăiate în formă de stea şi cu raze din gogoşari roşii.

În oricare variantă, se serveşte ca fel întîi de mîncare.

Piftie de peşte

Un kg peşte, morcov, pătrunjel, ceapă (toate 200 g), o foaie de dafin, lămîie, 2—3 căţei de usturoi sau o ramură mică de cimbru, piper, ienibahar.

Pentru piftie este indicat peştele cu pielea groasă — crapul, somnul etc. Este preferabil să se adauge încă 1—2 capete, deoarece capul şi pielea peştelui conţin multe substanţe gelatinoase, ca şi şoriciul şi picioarele de porc. Peştele, curăţat de solzi şi intestine şi capetele curăţate de branhii se spală fără să se ţină în apă rece. În apa destinată pentru piftie, se fierbe înainte zarzavatul tăiat în sferturi, împreună cu 10 boabe de piper, 2—3 boabe de ienihabar şi foaia de dafin; se lasă, apoi, să se răcească şi se strecoară. Peştele pentru piftie se aşază în oală şi se toarnă peste el supa strecurată (să depăşească cu 2—3 cm nivelul bucăţilor) care, apoi, se acreşte cu zeamă de lămîie şi se sărează după gust. Se fierbe la foc mic cca o oră, acoperită, fără să clocotească, ca să nu se tulbure. Dacă se formează spumă, aceasta se poate lua cu spumiera sau se va lăsa să se aşeze singură, pe parcurs; cînd se strecoară supa, va rămîne pe tifon şi vată. După ce peştele a fiert, iar supa a scăzut cu 2—3 cm, aceasta se încearcă dacă se va închega bine, punînd o lingură din ea la frigider.

Este mai indicat să se lase supa cu carnea în ea pînă a doua zi, la rece; atunci se va vedea sigur, dacă este destul de închegată. În caz că este închegată suficient, a doua zi, se înfierbîntă din nou, ca să se topească gelatina, însă fără să dea în clocot şi se scot bucăţile de carne şi capetele. Apoi, carnea se scoate de pe oase şi se aşază în forme speciale din tablă inoxidabilă care au imprimate pe ele figuri cu peşti, sau în orice forme. Supa se mai gustă şi, dacă este nevoie, se sărează şi se acreşte; pentru aromă, se adaugă usturoiul tăiat în felii sau o ramură de tarhon sau cimbru. Se strecoară fierbinte prin strecurătoare, peste care s-a aşezat un şervet din tifon, iar peste acesta, un strat subţire de vată. Supa strecurată se toarnă peste bucăţile de peşte şi se lasă să se închege.

Cînd se scoate din formă (sau din forme), peste aceasta se pune platoul de servit sau farfuria, pentru formele mici şi se răstoarnă împreună (forma cu piftia să fie în partea de deasupra). Se înveleşte forma cu un şervet udat cu apă fierbinte şi bine stors; după 1—2 minute, aceasta se va încălzi, preparatul se va desprinde, fără să se topească gelatina şi va cădea pe platou sau pe farfurioară.

Se serveşte ca fel întîi.

Salată de peşte cu maioneză

1 kg peşte, 250 g maioneză, o ceapă verde sau o linguriţă ceapă rasă.

Peştele (fără oase prea multe) se fierbe (v. „Peşte rasol"). După ce se scoate de pe oase, carnea se taie în cubuleţe şi se adaugă ceapa verde, tăiată mărunt cu frunzele verzi cu tot sau o linguriţă cu vîrf cu ceapă rasă fin. Pentru gust mai picant, se poate pune un castravete acru, ras prin răzătoarea cu

găuri mici și scurs de zeamă. Toate ingredientele se amestecă cu maioneza, după ce i s-a dat gust mai picant cu sare, zeamă de lămîie și muștar.

Salata se aranjează pe platou, se nivelează cu cuțitul inoxidabil și se ornează cu felii de ouă fierte tari, măsline tăiate în formă de stea, gogoșari etc. și pătrunjel tocat.

Fileuri de pește pe salată cu maioneză

1 kg pește (șalău, păstrăv, somn, pește sabie etc) fără oase multe, 1/2 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină), o ceapă de mărime mijlocie, 2 cartofi (300 g), zeamă sau sare de lămîie, oțet, piper boabe sau măcinat, 1—2 linguri mazăre boabe, 2—3 castraveciori (cca 200 g), o foaie de dafin.
Maioneza: *2 gălbenușuri crude, un gălbenuș fiert, 500 ml untdelemn, lămîie, muștar, sare.*

După ce peștele a fost curățat de solzi și intestine, i se scoate pielea și, apoi, carnea se separă în fileuri, trecînd cu cuțitul deasupra coloanei vertebrale, pe ambele părți; se scot, astfel, două fileuri, care, apoi, se rulează și se leagă cu ață. Dacă peștele este mai mare și fileurile mai groase, acestea se taie în fîșii subțiri. Vor rezulta mai multe roluri cu un diametru de 3—4 cm; fiecare rulou se leagă cu ață.

Oasele, capul și pielea se pun la fiert în apă rece. Cînd începe să clocotească, se adaugă zarazvatul tăiat în sferturi și ceapa. După ce zarzavatul a fiert, se pun cartofii întregi, curățați de coajă. Cînd toate sînt fierte, se strecoară supa, se acrește bine cu zeamă de lămîie, vin alb sau oțet, se sărează (să se simtă mai pronunțat gustul sărat) și, pentru aromă, se adaugă o foaie de dafin, 10 boabe de piper sau un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper măcinat. Cînd supa dă în clocot, se pun rulorile de pește care se lasă să fiarbă cca 20 minute, la foc foarte mic (să nu clocotească), altfel rulourile se vor zdrobi.

Din zarzavat, cartofi, mazăre, castraveți și 300 g maioneză se prepară o salată (v. „Salată boeuf") fără carne; restul de maioneză se va folosi la ornat. Salata se aranjează pe un platou lung și îngust, se nivelează, îndreptînd marginile, se unge cu puțină maioneză și se netezește cu cuțitul. Se scoate ața de la rulourile care au fost lăsate să se răcească în supă și acestea se așază pe lățimea salatei, la distanțe egale, ca fiecare să formeze o porție împreună cu salata. Se ornează cu maioneză cu cornetul, tăiat în formă de stea (v. „Maioneza").

Se servește ca fel întîi.

Icre de pește

50 g icre, 1/4 kg untdelemn, 1—2 linguri zeamă de lămîie, 4—5 linguri apă, o lingură rasă muștar.

Icrele proaspete, fără să se spele, se sărează puțin, se lasă 2—3 zile la frigider și apoi se pregătesc. La congelator, se pot păstra în acest fel în

pungă de nailon, timp îndelungat. Dacă icrele trebuie conservate mai mult timp, fără congelator, se sărează abundent (220 g sare pentru 1 kg icre), se amestecă bine și se așază într-un borcan care se acoperă cu un capac sau o foaie de nailon (ca să nu se evapore apa și să se usuce). Icrele prea sărate trebuie desărate, cînd se pregătesc. Se ia cantitatea necesară, se pune într-un tifon care se leagă, ca să nu se risipească icrele și se ține 2—3 ore în apă rece. Apoi, icrele se strîng bine cu tifonul, ca să se scurgă apa și se pregătesc obișnuit, ca și cele proaspete.

Icrele, se scurg de apa care s-a format prin topirea sării și, fără să se mai spele, se pun într-un castron, împreună cu o linguriță cu zeamă de lămîie sau 5—6 picături de oțet, sau o linguriță rasă cu muștar, se bat bine cu furculița, ca să se adune pielițele (membranele în care au fost învelite) care se vor îndepărta și, mai ales, să se formeze un lichid vîscos prin spargerea unor boabe de icre (se observă aceasta, cînd devin puțin vîscoase); numai în acel moment, se începe adăugarea untdelemnului, ca să se lege (la fel ca și cu gălbenușul de ou din maioneză). Nu se pune nici franzelă, nici griș, deoarece le denaturează gustul și aspectul. Chiar de la început, se pune zeama de lămîie sau, în absența acesteia, se pun cîteva picături de oțet care au proprietatea de a emulsiona rapid untdelemnul, evitînd astfel separarea lui. Untdelemnul se toarnă numai din sticlă cu tub subțire sau cu dop crestat, ca la maioneză, bătînd încontinuu cu furculița; cînd devin prea tari, se adaugă cîte o linguriță cu apă sau cîteva picături de zeamă de lămîie, ca să se moaie și să încorporeze mai bine și mai repede tot untdelemnul. Zeama de lămîie le albește și le face pufoase, însă se adaugă numai cît este necesar, ca să nu fie prea acre. Pe parcurs, se adaugă 4—5 linguri cu apă (cca 50 ml) care le înmoaie și le înmulțește. Compoziția capătă aspectul unei creme pufoase și consistente care-și va menține bine forma. Se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămîie, dacă mai este necesar (dar să nu fie prea pronunțat). Se poate pune și puțină ceapă rasă fin (prin răzătoarea cu găuri mici).

Salata se aranjează pe platou, se nivelează cu cuțitul, apoi se fac dîre cu furculița. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, cu felii subțiri de gogoșari și de lămîie (cu marginea crestată).

La fel se pregătesc și icrele „Tarama".

Icrele, ca și maioneza, se pot „tăia", adică untdelemnul se separă, fără să se mai lege cu icrele. Aceasta se întîmplă, cînd untdelemnul este prea rece sau cînd acesta se pune în cantitate prea mare de la început. Se repară exact ca și maioneza. Se pune o linguriță cu zeamă de lămîie la marginea icrelor tăiate și se freacă r e p e d e, c i r c u l a r, cu furculița, numai în acel loc, ca să se atragă, încet și treptat, toate icrele tăiate, sau se freacă numai o linguriță cu icre, sau, în absența acestora, un gălbenuș cu o linguriță de zeamă de lămîie sau cu 7—8 picături de oțet, în alt castron, adăugînd untdelemn din sticlă, pînă se formează puțină maioneză; apoi, se adaugă cu lingurița icrele tăiate, amestecînd repede pînă se încorporează treptat toate, continuînd cu untdelemn, zeamă de lămîie și apă, pînă cînd se termină.

Icrele se pot prepara și cu mixerul. Se adaugă, treptat, untdelemnul în șuvoi continuu, în timp ce icrele se bat cu telul electric și, din cînd în cînd, se stropesc cu apă și zeamă de lămîie. La sfîrșit, se sărează, dacă mai este necesar și se adaugă ceapă rasă.

Pastă din peşte rasol

1 kg peşte fiert rasol, o ceapă mare (100 g), 3 linguri untdelemn, 150 g unt, un vîrf de cuţit piper, un vîrf de linguriţă ienibahar sau nucşoară rasă, sare fină.

După ce peştele s-a răcit (v. „Peşte rasol"), se scoate carnea de pe oase care, apoi, se trece prin maşina de tocat de două ori, împreună cu ceapa tocată şi călită în untdelemn cu 1/2 linguriţă de sare şi condimentele, la foc mic, pînă devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Untul se freacă pînă cînd se moaie; apoi, se adaugă tocătura, se amestecă bine şi se pune sare fină, dacă mai este nevoie.

Se aranjează pe platou şi se serveşte ca fel întîi. Cu această pastă se pot face sandvişuri.

Pastă din peşte sărat sau afumat

1 kg scrumbii sărate sau afumate, 150—200 g maioneză sau unt, o linguriţă ceapă rasă fin, piper, sare.

Peştele se desărează în apă rece, cca 8 ore sau de seara pînă dimineaţa, apoi se scot pielea şi carnea (v. „Marinată din peşte sărat"). Carnea se trece prin maşina de tocat de 2—3 ori, iar pasta obţinută se amestecă bine cu maioneza sau untul moale şi cu ceapa rasă. Se sărează, dacă mai este necesar şi i se potriveşte gustul cu zeamă de lămîie şi puţin piper măcinat.

Pasta se întrebuinţează pentru tartine, sandvişuri.

Saramură de peşte

I. 10—12 peşti mici, de cca 150—200 g fiecare (biban, roşioară, caras etc.), se curăţă de intestine şi branhii, însă nu şi de solzi şi se spală, lăsîndu-se întregi. Se şterg bine cu un şervet de hîrtie şi se prăjesc rumen pe ambele părţi, pe o tavă din tablă nesmălţuită, bine înfierbîntată pe plită, sau la aragaz, pe un disc din metal (aşezat deasupra flăcării), presărat bine cu sare. Se curăţă, apoi, solzii cu un cuţitaş, în direcţia inversă aşezării lor (de la coadă la cap) şi, fără să se mai spele, peştii se azază într-un platou; peste ei se toarnă apă fierbinte, cît să-i cuprindă (care se sărează suficient de la sarea rămasă pe ei) şi se adaugă un ardei iute, rupt în bucăţi. Facultativ, se pot pune 2—3 linguri cu untdelemn şi puţină zeamă de lămîie. Ardeiul iute se poate înlocui cu 3—4 căţei de usturoi, tocaţi, sau cu o ramură de cimbru.

Se serveşte cu mămăliguţă caldă, ca fel întîi.

II. Saramura se pregăteşte la fel şi din peşte mai mare, prăjit la grătar sau la proţap. Apa care se toarnă peste el se sărează după gust şi se aromează, cum s-a arătat la I; apoi, se toarnă peste bucăţile de peşte, aşezate pe platou.

Se serveşte la fel ca şi la I.

Plachie de pește

1 kg pește (crap, somn etc.), 100 ml untdelemn, 3—4 cepe mari (3—400 g), 3 căței de usturoi, 200 ml suc de roșii, o foaie de dafin, 100 ml vin alb, 10 boabe piper sau un vîrf de linguriță piper măcinat, 2—3 linguri zeamă de lămîie sau cîteva picături de oțet, sare.

Peștele curățat se taie în bucăți de 3 cm grosime; dacă este gros, se despică în două, de-a lungul coloanei vertebrale, fiecare jumătate tăindu-se în bucăți de 4—5 cm. Tigaia se înfierbîntă goală, apoi se pune tot untdelemnul care se va înfierbînta imediat; în ea se așază bucățile de pește, trecute prin făină, care se vor prăji numai pe jumătate, cîte 2—3 minute, pe fiecare parte și apoi se vor scoate pe o farfurie.

În untdelemnul rămas care nu este ars se pune ceapa tăiată în felii subțiri, presărată cu o linguriță de sare; se călește 10—15 minute, la foc mic (nu direct pe flacără) pînă devine lucioasă, fără să se rumenească. Se poate da și la cuptor, dacă nu avem timp să o supraveghem, deoarece ceapa se arde repede (În caz că s-a ars, nu se pune apă, ci se schimbă repede în alt vas). Se adaugă sucul de roșii, vinul, foaia de dafin, piperul, zeamă de lămîie și sare după gust și la urmă bucățile de pește și usturoiul tocat (facultativ). Se dă la cuptor 20 minute, la foc mijlociu, să fiarbă peștele în continuare, să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servește rece, ca fel întîi.

Plachie de crap

1 kg crap, 400 g ceapă, 4—5 căței de usturoi, 100 ml untdelemn, 1/4 l suc de roșii, o mică ramură de cimbru, un vîrf de linguriță piper, sare, 100 ml vin.

Ceapa, tăiată în felii subțiri, se călește, 15 minute, împreună cu o linguriță de sare și un vîrf de linguriță cu piper (sau mai mult) în tot untdelemnul, la foc mic, pînă cînd devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Se adaugă, atunci, crapul tăiat în bucăți de 3—4 cm lățime, sucul de roșii, vinul, cimbrul și usturoiul tocat. Se dă la cuptor, 30 minute, la foc submijlociu, adăugînd cîte puțină apă, cînd scade lichidul, ca să nu se ardă ceapa. Cînd este gata, ceapa trebuie să fie ca un sos gros, fără prea multă zeamă.

Se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămîie și se servește rece, ca fel întîi.

Marinată de pește cu suc de roșii

1 kg pește (crap, știucă, somn etc.), o ceapă mare (100 g), 1/2 l suc de roșii, 100 ml vin, o lămîie, 2 foi de dafin, 10 boabe de piper sau un vîrf de linguriță piper măcinat, sare.

Peștele se prăjește pe jumătate ca la plachia de pește. În untdelemnul rămas, se călește, 2—3 minute, la foc mic, ceapa rasă prin răzătoarea cu

găuri mici sau tocată foarte mărunt. Se stinge cu sucul de roşii şi vinul, se adaugă 5—6 felii de lămîie, curăţate de coaja albă (care este amară), bucăţile de peşte, foile de dafin, piperul şi cca 1/4 l apă simplă sau apă în care a fiert capul peştelui; se pot pune şi 20—30 măsline. Se dă totul la cuptor 20 minute, ca să se formeze sosul care se va îngroşa suficient, cînd se va răci, de la făina prin care a fost trecut peştele, înainte de prăjire. Cînd se scoate din cuptor, marinata se sărează, după gust.

Se serveşte rece, ca fel întîi.

Marinată de peşte cu oţet

1 kg peşte (scrumbii, heringi), 250 ml apă, 100 ml oţet, 50 ml untdelemn, sare, o foaie de dafin, 10 boabe piper, o ceapă (80 g), o linguriţă cu vîrf sare.

Peştele se curăţă de intestine, apoi se îndepărtează capul şi pielea. Se scot, apoi, 2 fileuri, trecînd cu un cuţit bine ascuţit de o parte şi de alta a coloanei, de la coadă spre cap, ca să se taie toată carnea de pe oase. Fileurile obţinute se taie în bucăţi de 4—5 cm şi se pun într-un borcan. Toate ingredientele de mai sus — ceapa tăiată în felii, apa, oţetul, untdelemnul, foaia de dafin, piperul, o linguriţă cu vîrf de sare se fierb în clocot 5 minute, apoi se iau de pe foc.

Cînd s-au răcit, se deşartă peste bucăţile de peşte, se amestecă bine, se lasă să se marineze 6—7 zile la rece, apoi se servesc ca fel întîi. Se păstrează la frigider.

Marinată de crap

1—1 1/2 kg crap proaspăt, 100—150 ml untdelemn, un vîrf de linguriţă piper măcinat sau 10—15 boabe, un vîrf de cuţit ienibahar sau coriandru, o foaie de dafin, zeama de la o lămîie mare (50 ml), 50 ml oţet, 1/4 l apă, sare.

După ce a fost curăţat de solzi şi intestine şi i s-a îndepărtat capul, peştele se taie în jumătate, pe lungime, şi apoi în bucăţi de 3—4 cm. Acestea se trec puţin prin făină şi se prăjesc în tot untdelemnul, la foc mic, cîte 3—4 minute pe fiecare parte, ca să nu se moaie prea mult. Bucăţile prăjite se aşază în borcan cu tot untdelemnul. Apa se fierbe, 2 minute, cu mirodeniile, apoi se ia de pe foc, se adaugă zeama de lămîie, oţetul şi o linguriţă cu vîrf de sare, sau după gust şi, rece, se deşartă peste bucăţile de peşte.

După ce s-a ţinut 2—3 zile la rece, marinata se serveşte ca fel întîi. Se poate păstra în frigider, 2—3 săptămîni.

Marinată de peşte sărat

1 kg peşte, o foaie de dafin, 20 boabe de piper, 1/4 l apă, 50 ml untdelemn, zeamă de lămîie, oţet, sare.

Se prepară din orice pește sărat: heringi, scrumbii etc. Peștele se desărează numai 3—4 ore (nu trebuie să se desăreze complet); este de preferat să nu se săreze saramura care se pune peste el. După ce s-a desărat pe jumătate, i se scoate pielea și apoi carnea se separă în fileuri, trecînd cu cuțitul deasupra coloanei vertebrale, pe ambele părți. După ce se smulg oasele, fileurile se taie în bucăți de 4—5 cm. Apa împreună cu mirodeniile se lasă să fiarbă 2 minute, se sărează și se acrește ca în rețeta precedentă și, rece, se toarnă peste fileurile așezate în borcan.

După 7—8 zile, se servesc ca aperitiv, sau se pot întrebuința la salată de cartofi cu ceapă sau de zarzavat cu maioneză. Marinata se păstrează la frigider.

Crap cu untdelemn

Circa 3 kg crap (2—3 bucăți cîntărite, după ce au fost curățate și fără capete), 1 l untdelemn, 2 foi de dafin, 20 boabe piper, 50 ml zeamă de lămîie, 50 ml oțet, 30 g sare.

După ce au fost curățați de solzi și intestine și li s-au îndepărtat capetele (de la care se scoate „osul amar"), aripioarele și cozile, peștii se cîntăresc. Fiecare pește se taie în jumătate, de-a lungul coloanei vertebrale, iar acestea, în bucăți de 3—4 cm. Într-o cratiță de 4 l se pune jumătate din cantitatea de untdelemn, apoi se așază bucățile de pește care se stropesc bine cu untdelemn (ceea ce a rămas se toarnă deasupra). Se presară cu sarea, boabele de piper sau 1/2 linguriță cu piper măcinat și se adaugă oțetul, zeama de lămîie și foile de dafin. Cratița se apucă de toarte și se clatină ca să se amestece bine toate, apoi se așază pe o țiglă (v. „Marmelada"). Se fierb 5—6 ore, reducînd focul la minimum, după ce s-au înfierbîntat, pînă cînd scade complet apa ce o lasă peștele, rămînînd numai untdelemnul (fără să se prăjească). Nu trebuie să fiarbă în clocote, iar bucățile de pește se apasă mereu în lichid. În acest timp, oasele, chiar și cele mai mari, se înmoaie, încît se pot mînca fără grijă, ca și carnea. Cratița se lasă tot timpul cu capac, numai la urmă, după ce s-au înmuiat și oasele, se descoperă, dacă este nevoie, ca să se evapore apa. Pe parcursul fierberii, nu se amestecă deloc în cratiță; aceasta se mișcă din cînd în cînd, ca peștele să nu se prindă de cratiță (Dacă se respectă condițiile de fierbere, nu se prinde). După ce au fiert, bucățile de pește împreună cu uleiul se pun în borcane de 400 ml care, apoi, se acoperă cu capac.

Se păstrează la frigider și, la nevoie, se servesc ca fel întîi. Se pot păstra 3—4 luni, nu mai mult, căci se rîncezește untdelemnul.

Pește rasol cu sos de vin

1 kg pește — șalău, somn, calcan etc. (curățat de intestine și cap și apoi cîntărit) fiert rasol, 30 g făină, o ceapă mică, 50—80 ml untdelemn, 150—200 ml vin alb sec (mai acru), o linguriță tarhon tocat, un vîrf de linguriță boia dulce, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper, 2—3 felii de lămîie (fără coaja albă), 50 ml suc de roșii, sare.

Făina se prăjește, în cratiță, fără grăsime, amestecînd mereu pînă capătă culoarea maro deschis. Se trage de pe foc, se adaugă ceapa rasă fin și untdelemnul și se amestecă un minut, fără să se mai pună pe foc. Apoi, se pune boiaua de ardei, se amestecă de două ori și totul se stinge cu vinul, sucul de roșii, zeama în care a fiert peștele (dacă nu este prea acră, sau numai cu o parte din ea) și apă, ca să rezulte cca 600—700 ml sos. Se adaugă toate celelalte ingrediente, se sărează după gust și, la urmă, se pune peștele tăiat în bucăți de mărime potrivită. Se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege sosul, sau se introduce cratița la cuptor, unde se ține pînă cînd se ridică untdelemnul. Dacă sosul este prea acru, se poate pune o linguriță cu zahăr.

Se servește ca fel întîi sau doi.

Pește cu sos ragu

1 kg pește, 250 g zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină), cca 100 g ceapă, 100 ml vin, 100 ml suc de roșii, 3—4 felii de lămîie, 30—40 măsline, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper, 100 ml untdelemn, o bucățică de cimbru, făină, sare.

Peștele, tăiat în bucăți, se prăjește pe jumătate ca pentru „Plachie de pește". În untdelemnul rămas, se călește zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, numai 2 minute, amestecînd mereu. Totul se stinge cu apa în care a fiert capul peștelui sau cu apă simplă, fierbinte, cît să cuprindă bine zarzavatul (cca $^1/_2$ l). Se fierbe pînă cînd se moaie bine, adăugînd apă, dacă este nevoie, apoi se trece prin sită sau prin alt aparat de presat. La sosul strecurat se adaugă vinul, sucul de roșii, măslinele, foaia de dafin, feliile de lămîie (fără coaja albă care este amară), piperul, cimbrul și bucățile de pește. Cratița se dă la cuptor 20 minute, ca să fiarbă toate și să se ridice untdelemnul. Sosul se va îngroșa de la făina prin care au fost trecute bucățile de pește, înainte de prăjire.

Cînd este gata, se potrivește gustul cu sare și acreală, dacă este nevoie și se servește rece, ca fel întîi.

Ghiveci cu pește

Ghiveciul se pregătește cum s-a arătat la „Ghiveci cu carne", cu legumele preferate. Peștele, curățat și tăiat în bucăți de 3—4 cm grosime, se piperează puțin (facultativ) și se unge cu untdelemn. Cînd zarzavatul este bine fiert (morcov, pătrunjel, țelină, ardei etc), se adaugă roșiile care se împart uniform în cratiță, se gustă puțin sosul și, dacă este nevoie, se presară cu puțină sare; după aceea, se așază bucățile de pește peste zarzavat, fără să se apese (să nu intre în sos). Se introduce cratița în cuptor, la foc mijlociu și se lasă 30 minute, ca să se prăjească și bucățile de pește care se întorc pe ambele părți, cîte 10 minute; apoi, acestea se presează puțin ca să intre în sos.

Ghiveciul se servește cald sau rece, presărat cu pătrunjel tocat, ca fel întîi sau ca fel doi.

Peşte cu ciuperci

1 kg peşte, 1/2 kg ciuperci, 100 ml untdelemn, 300 g roşii sau 200 ml suc de roşii, un vîrf de linguriţă piper, o foaie de dafin, o ramură de cimbru, 100 ml vin, lămîie, mărar sau pătrunjel, sare.

Peştele curăţat se aşează întreg într-o tavă smălţuită sau cratiţă împreună cu ciupercile bine spălate şi tăiate în felii mai mari, în jurul lui şi cu roşiile tăiate în felii mai groase sau sucul de roşii, piperul, foaia de dafin, cimbrul, vinul, 3—4 felii de lămîie fără coajă albă. Peste toate se presară o linguriţă cu sare şi se toarnă tot untdelemnul. Se dă la cuptor cca o oră, la foc sub mijlociu, ca să se frigă încet; se stropesc, din cînd în cînd, cu sosul din tavă atît peştele cît şi ciupercile. După ce s-a rumenit pe o parte, peştele se întoarce şi pe partea cealaltă.

Cînd este gata, se serveşte întreg pe platou, cu ciupercile alături, ca garnitură, presărate cu mărar sau pătrunjel tocat.

Friptură de peşte

1 kg peşte (crap, pălămidă, somn etc), 100 ml untdelemn, 200 g zarzavat (morcov, pătrunjel, ţelină, ceapă, sare, piper.

Peştele curăţat, cum s-a arătat înainte (solzi, intestine, branhii), se aşază într-o tavă sau cratiţă, cu sau fără cap, pe un soclu de zarzavat, tăiat în rondele de 1 cm grosime. Se presară cu un vîrf de cuţit de piper şi peste el se toarnă untdelemnul, iar în tavă se pun 3—4 linguri cu apă şi o linguriţă rasă cu sare. Tava se dă la cuptor, la foc mijlociu, 30—40 minute. Cînd s-a rumenit puţin, peştele se stropeşte cu sosul din tavă cu care se sărează. După ce s-a rumenit pe o parte, se întoarce pe partea cealaltă. Sucul din zarzavat îi dă un gust plăcut şi îl rumeneşte frumos.

Se serveşte cald, cu piure de cartofi, salată de cartofi cu ceapă, garnitură de orez, varză dulce sau acră, călită.

Peşte umplut

1 kg crap, o ceapă mare (100 g), 100 ml untdelemn, 80 g franzelă, 2 ouă, 2 căţei de usturoi, 30 g slănină afumată, piper, mărar sau pătrunjel, o ramură de cimbru, 30 g făină, sare.

Pentru umplut este indicat peştele cu pielea groasă, cum este crapul. Se curăţă de solzi şi intestine. Începînd de la tăietura de pe burtă, se desprinde cu un cuţit bine ascuţit toată pielea, lăsînd-o prinsă de cap. Se scoate *osul amar*, cum s-a arătat la început. Aripioarele şi coada se taie cu foarfeca pe dinăuntru, ca să se desprindă de carne, dar să rămînă prinse în piele. Se desface carnea de pe oase, îndepărtînd şi osciorele mici şi se dă prin maşina de

tocat, împreună cu ceapa tocată și călită, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, cu franzela muiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă, cu slănina și usturoiul (facultativ). La tocătură se adaugă ouăle crude, o linguriță rasă de sare, un vîrf de cuțit cu piper, făina, o linguriță cu pătrunjel sau mărar tocat și se amestecă bine. Cu această compoziție se umple pielea peștelui care, apoi, se coase pe burtă. Se așază într-o tavă potrivită cu mărimea lui, bine uns cu untdelemn sau pe un soclu de zarzavat, ca și în rețeta precedentă. În tavă se adaugă 2—3 linguri apă, o linguriță rasă sare, 100 ml vin alb sec și o ramură de cimbru. Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu și se lasă 50—60 minute, ca peștele să se pătrundă, fără să plesnească pielea. Se stropește mai des cu sosul din tavă și se întoarce, după ce s-a rumenit, adăugînd cîte puțină apă, cînd scade sosul.

Se servește rece, tăiat în felii, garnisit cu felii de lămîie cu marginea dințată.

Chiftele din pește proaspăt

1 pește (700—800 g), 50 g franzelă, 50 g ceapă, 2—3 căței de usturoi, 30 g slănină afumată sau proaspătă, 30 g făină, un ou, piper, mărar, pătrunjel, untdelemn, sare.

Peștele (fără prea multe oase) se curăță de solzi și piele și, apoi, i se îndepărtează capul. Carnea se scoate de pe oase (rămîn cca 250—300 g) și se trece prin mașina de tocat, împreună cu ceapa tocată și călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn, cu franzelă muiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă și cu slănina și usturoiul. La tocătură se adaugă oul întreg, făina, un vî de cuțit cu piper, mărarul sau pătrunjelul tocat, o linguriță rasă de sa și se amestecă bine. Se ia din compoziție cîte o linguriță cu vîrf și, pe o foaie de nailon, presărată cu 1—2 linguri de făină sau pesmet, se formează chiftele rotunde și puțin turtite de cca 1½ cm grosime care se lasă pe foaia de nailon. Se pune tigaia să se înfierbînte 3—4 minute, la foc mijlociu, fără untdelemn. După ce s-au făcut chiftele pentru o tigaie, se pune untdelemn într-un strat de ½ cm în tigaia fierbinte; imediat, se așază chiftelele unele lîngă altele, neînghesuite și se rumenesc, cîte 6—7 minute, pe fiecare parte, la foc mijlociu sau mai mic. Pe măsură ce unele sînt prăjite, se înlocuiesc cu altele, ca să nu se ardă untdelemnul.

Chiftelele se servesc simple, reci sau calde, sau cu sos de roșii, aromat cu o foaie de dafin și cu un vîrf de cuțit cu piper, ca fel întîi, sau cu salată de cartofi, piure de cartofi etc., ca fel doi.

Chiftele din pește afumat

250 g carne de porc mai grasă, ½ kg pește afumat, o ceapă mare, un ou, 100 g franzelă, un vîrf de cuțit de piper, 30 g făină, untdelemn.

Peștele, dacă este sărat, se ține 2—3 ore în apă călduță și se curăță apoi de piele. Carnea se scoate în fileuri și, apoi, se dă prin mașina de tocat, împre-

ună cu carnea de porc, ceapa tocată și prăjită, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn și franzela înmuiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă oul întreg, piperul și făina și se amestecă bine. Se ia din compoziție cîte o linguriță cu vîrf care, apoi, se trece prin făină sau pesmet, modelîndu-se chiftelele.

Se prăjesc și se servesc, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Sarmale în foi de varză acră cu carne de pește

1 kg pește (cu oase puține), 100 g ceapă, 50 g slănină afumată sau 100 g ceafă de porc afumată, 100 g orez, 50 g suc de roșii, 25 g făină, o foaie de dafin, piper, mărar, cimbru, 1 kg varză acră (cu foile subțiri).

Peștele se curăță de solzi și intestine; apoi, se îndepărtează pielea și capul și se scoate carnea, trecînd cu cuțitul deasupra coloanei vertebrale (începînd de la coadă spre cap). După ce s-au scos toate oasele mici, carnea (vor rămîne 400—500 g) se trece prin mașina de tocat, împreună cu ceafa afumată sau slănina, și cu ceapa tocată și călită, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper sau ienibahar, orezul curățat de impurități, spălat și scurs, făina și mărarul tocat. Apă nu se pune în tocătură, deoarece carnea de pește are puțin țesut conjunctiv în mușchi, este afînată, nu se întărește la fiert. Se amestecă bine și din ea se pregătesc sarmalele cu varză acră sau dulce, cum s-a arătat la „Sarmale în foi de varză acră cu carne". Pentru aromă, în oala în care se fierb sarmalele, se adaugă cimbru, foaie de dafin, boabe de piper și mărar.

Dacă se pregătesc cu varză dulce, se fierb cum s-a arătat la „Sarmale în foi de varză dulce cu carne". Nu se leagă sosul cu făină în nici o variantă.

Se pot servi cu smîntînă sau cu iaurt, la masă.

Pește prăjit natur, cu ou sau pane

V. „Prăjirea la tigaie".

Pește la grătar sau la frigare

V. „Fripturi la grătar", „Pește la proțap".

PASTETE

PASTETELE au, în general, la bază ficatul de pasăre, de viţel sau de porc, la care se adaugă carne de viţel sau de porc, şuncă, peşte, ouă — crude sau fierte, sardele, pastă de sardele (anchois), ciuperci, unt, frişcă, franzelă, slănină, condimente de pastetă: piper, ienibahar, coriandru, nucşoară. Unele pastete se prepară cu toate ingredientele fripte înăbuşit sau fierte, altele se prepară cu ingredientele crude şi apoi se coc la cuptor.

În oricare variantă, pasteta trebuie prezentată într-o formă aspectuoasă, astfel:

— cu aspic (v. „Pastetă în aspic");

— cu „Glazură din sos alb cu gelatină";

— cu „Glazură din maioneză cu gelatină" (bucăţile mici);

— cu maioneză mai consistentă, într-un strat de 1/2 cm pe care se fac cu furculiţa, dîre superficiale — drepte, oblice sau în zigzag, lateral şi deasupra, în aşa fel încît să nu se descopere pasteta; deasupra pastetei se face, din loc în loc, un ornament cu măsline tăiate în formă de stea sau cu raze subţiri din gogoşari roşii;

— cu unt moale, într-un strat subţire, numai cît să adere la ea oul tare. Se fierb 1—2 ouă tari. Gălbenuşul se trece prin sită de sîrmă direct peste pastetă, ca acesta să cadă afînat şi s-o acopere deasupra. Albuşul se toacă mărunt şi, cu lama unui cuţit, se aruncă pe părţile laterale, ca să le acopere. Se decorează, apoi, deasupra cu măsline şi gogoşari, cum s-a arătat mai sus, iar lateral, se lipesc din loc în loc buline din măsline şi gogoşari.

Oricare pastetă neornată se poate servi cu sos tartar subţiat cu puţin vin sau apă, cu sos olandez, sos maioneză, sos cu iaurt (v. „Sosuri"). În acest scop, pastetele care au fost coapte la cuptor sau cele care au fost date, în prealabil, la frigider să se întărească, se taie în felii de 1—1 1/2 cm grosime care se aşază, apoi, pe platou sau pe farfurioare de aperitiv pentru fiecare persoană; peste ele se toarnă sosul ca să le acopere şi, apoi, se presară cu pătrunjel sau mărar foarte fin tocat sau se ornează cu cîte o măslină tăiată în formă, de stea, cu raze roşii de gogoşari.

În acest mod, se poate servi și pateul de ficat în formă de salam (din comerț). Se dă la frigider să se întărească, apoi i se înlătură membrana, se taie în felii de 1—1 1/2 cm grosime care, apoi, se așează pe platou una lîngă alta, sau pe farfurioare, în porții, ca fel întîi de mîncare; peste el se toarnă sosul și, apoi, se ornează.

Pastetă din ficat de pasăre sau de vițel

300 g ficat, 200—300 g ceapă, 5 linguri (60 g) untdelemn, 200 g unt, 100 ml smîntînă groasă dulce, cîte o jumătate de linguriță cu condimente de pastetă: piper, ienibahar, coriandru, nucșoară, sau după preferință, sare fină.

Ceapa, tocată mărunt, se călește 10—15 minute în untdelemn, la foc mic, (nu direct pe flacără), pînă devine lucioasă fără să se îngălbenească. Se pune, apoi, ficatul tăiat în felii de 2—3 cm grosime, sau dacă este de pui, se lasă bucățile întregi și se adaugă condimentele măcinate (nucșoara rasă prin răzătoare cu găuri mici). Ficatul se frige acoperit, la foc mic, numai 10 minute, altfel se va întări. După 5 minute, se întoarce pe partea cealaltă și se amestecă în ceapă, avînd grijă să nu se ardă. Apă nu se pune. Ficatul rece se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, împreună cu ceapa și cu tot sosul. Untul se freacă pînă devine moale și se adaugă pasta de ficat și smîntîna (se poate și fără); se potrivește gustul numai cu sare fină (să nu se topească ulterior și să săreze prea mult).

Pasta se aranjează pe platou (în mod obișnuit, lung și îngust), se dă la frigider să se întărească și, apoi, se ornează după gust.

Pastetă din ficat crud de pasăre, de porc sau de vițel

300 g ficat, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 150 g slănină afumată, 150 g ceapă, 100 ml smîntînă, 4 ouă, 30 ml rom sau coniac, 50 ml untdelemn, 1/2 linguriță sare, cîte o jumătate linguriță condimente de pastetă: piper, ienibahar, coriandru, nucșoară.

Ficatul crud se trece prin mașina de tocat de două ori, împreună cu slănina afumată, franzela muiată în lapte rece (pînă îl absoarbe) și nestoarsă și cu ceapa tocată și călită, 2 minute, în untdelemn. La tocătură se adaugă romul sau coniacul, (care frăgezesc), smîntîna, gălbenușurile, condimentele (sau după dorință) și 1/2 linguriță cu sare (a fost sărată și slănina). Se unge o formă lungă și îngustă din tablă inoxidabilă (35/6 cm) cu unt solid, sau două forme mai scurte. Albușurile, bătute spumă tare, se amestecă ușor cu compoziția cu ajutorul telului, prin mișcări de răsturnare, de sus în jos și puțin, ca să nu se piardă aerul din albuș. Cu această compoziție se umple numai 2/3 din formă (ca să aibă loc să crească). Forma se introduce în cuptorul bine încins, neacoperită, în tavă cu apă fierbinte, dată din timp la cuptor.

Se lasă să se coacă cca o oră. Dacă pasteta se rumenește prea mult, după 30 minute, se reduce focul.

Cînd este gata, se lasă să se răcească în formă, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se acoperă cu platoul de servit și, apoi, se răstoarnă.

Pastetă din ficat de vițel sau de pasăre

300—400 g ficat, 100 g unt, 100 g franzelă, 200 ml smîntînă groasă dulce, 4 ouă, o ceapă mare (150 g), 30 ml rom sau coniac, condimente de pastetă, o linguriță cu vîrf sare fină.

Ficatul crud se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată în apă sau lapte și nestoarsă și cu ceapa călită, un minut, în tot untul. La tocătură se adaugă gălbenușurile, smîntîna, condimentele, sarea și romul sau coniacul. Albușurile se bat spumă tare, se amestecă cu compoziția ușor, prin răsturnare și, apoi, se deșartă în formă lungă și îngustă, bine unsă cu unt solid. Se umple numai $^2/_3$ din formă, ca pasteta să aibă loc să crească. Se coace, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Pastetă de ficat cu ciuperci

300 g ficat de vițel sau de pasăre, $^1/_4$ kg ciuperci albe (champignons), $^1/_4$ kg carne de vițel și $^1/_4$ kg carne de porc mai slabă, sau numai carne de porc, 50 g slănină afumată, o ceapă mare (150 g), 100 ml smîntînă dulce, 4 ouă, 2 linguri (30 ml) rom sau coniac, condimente de pastetă, o linguriță cu vîrf sare.

Carnea împreună cu ceapa călită, un minut, în untdelemn, ciupercile bine spălate și slănina se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă romul sau coniacul, sarea, toate condimentele sau după preferință, gălbenușurile, smîntîna și se amestecă bine. Albușurile bătute spumă tare se amestecă cu compoziția ușor, prin răsturnare, cu ajutorul telului. În forma (sau formele), unsă bine cu unt solid, se pune jumătate din compoziție, apoi ficatul tăiat în felii de 1 cm grosime care se presară cu condimentele și apoi cealaltă jumătate de tocătură; se nivelează și se presează puțin cu lingura ca să nu rămînă goluri în interior. Forma se introduce în cuptorul bine înfierbîntat, neacoperită, în tava cu apă fierbinte. Pasteta se lasă să se coacă cca o oră. După 30 minute,cînd sa ridicat bine, focul se reduce la mijlociu; dacă s-a rumenit prea mult, se acoperă cu o hîrtie. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se trece cu cuțitul pe margine, se acoperă cu platoul de servit și, apoi, se răstoarnă.

Pastetă din ficat de vițel sau de porc

1 kg ficat de vițel sau de porc, 300 g ceapă, 100 ml untdelemn, 200 g unt, 30 ml rom sau coniac, 150 ml smîntînă groasă, cîte o jumătate de linguriță condimente de pastetă: piper, ienibahar, coriandru, nucșoară, 250 g ciuperci, sare.

Ceapa tocată se călește, 2—3 minute, în untdelemn, apoi se pun ciupercile bine spălate și tăiate în felii și se lasă să se prăjească, acoperite, la foc mic, pînă scade apa ce o lasă. După aceea, se adaugă ficatul tăiat în felii groase de 2 cm, condimentele, romul sau coniacul. Compoziția se lasă, la foc mic, să fiarbă 15 minute, întorcîndu-se pe ambele părți și apoi, se dă la rece. După ce s-a răcit, se trece prin mașina de tocat de două ori, apoi se adaugă la untul frecat (să fie moale), se amestecă bine, adăugînd și smîntîna și se sărează după gust. Pasteta se așază pe platou și se dă la frigider să se întărească, apoi se ornează. Cu această compoziție se pot face și sandvișuri.

Pastetă din creier

300 g creier de vițel sau de porc, 150 g ceapă, 50 ml untdelemn, 20 ml rom, 150—200 g unt, 5 măsline, un gogoșar, 5 sardele, cîte un vîrf de cuțit condimente de pastetă, sare.

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici sau tocată mărunt, se călește în untdelemn, 5 minute, apoi se adaugă creierul întreg, romul și condimentele și se lasă să se înăbușe, la foc mic, 15 minute. După aceea, creierul se zdrobește bine cu furculița și se freacă pînă capătă aspectul unei paste, sau se trece prin sită. Untul se freacă pînă se înmoaie, se adaugă pasta de creier, sardelele, gogoșarul și măslinele tăiate în cubulețe, se amestecă bine și se sărează după gust.

Pasteta se aranjează pe platou și se ornează după gust. Cu această pastă se pot face și sandvișuri.

Pastetă din creier crud

500 g creier de porc sau de vițel, 100 g unt, 150 g ceapă, 200 g frișcă sau smîntînă dulce, 4 ouă, 30 ml rom sau coniac, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă, o linguriță cu vîrf sare.

Ceapa, rasă fin sau tocată mărunt, se călește 2 minute în unt. Creierul crud se mărunțește cu furculița, frecîndu-se cît se poate de bine, apoi se adaugă ceapa călită, gălbenușurile, smîntîna, romul sau coniacul și condimentele. Se amestecă bine pînă se omogenizează și se adaugă albușurile bătute spumă tare (se amestecă numai prin răsturnare, de jos în sus). Compoziția se pune în formă din tablă inoxidabilă, lungă și îngustă (lăsînd liber 2—3 cm pînă la gura formei, ca pasteta să aibă loc să crească). Dacă forma nu este destul de mare, compoziția se pune în două forme potrivite care se vor coace deodată în tavă cu

apă fierbinte, dată din timp la cuptor. Se lasă cca o ară la foc mijlociu. După 80 minute, dacă se rumenește prea mult, se reduce focul.

Pasteta se lasă să se răcească în formă, apoi se ornează.

Pastetă cu șuncă

300 g șuncă slabă, 3 ouă, 100 g ciuperci (champignons), 150 g unt, 100 ml smîntînă groasă sau 50 g unt, 5—6 sardele, 80 g ceapă, condimente de pastetă, sare.

Ceapa rasă fin se călește, un minut, în 50 g unt. Se adaugă ciupercile tocate mărunt, 1/2 linguriță cu sare și condimentele și se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă scade apa ce o lasă; dacă este nevoie, se mai pun 1—2 linguri cu apă sau cît este necesar, pînă se moaie bine. Cînd sînt gata, trebuie să fie bine scăzute. Ouăle se fierb tari și se curăță de coajă. Șunca se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu ciupercile reci. La tocătură se adaugă gălbenușurile zdrobite bine cu furculița, smîntîna, sardelele și restul de unt moale, frecîndu-se bine pînă cînd se omogenizează; se sărează după gust și se aranjează pe platou.

Pasteta se dă la frigider să se întărească, apoi se ornează.

Pastetă din carne cu ciuperci

1/2 kg carne de porc și vițel, 50 ml untdelemn, 100 g franzelă, 100 ml lapte, 200 ml smîntînă groasă, 30 ml rom sau coniac, 4 ouă, 100 g ciuperci, 100 g ceapă, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță din fiecare condiment de pastetă, o linguriță sare.

Ceapa tăiată în felii se călește, 2 minute, în untdelemn, apoi se adaugă ciupercile bine spălate și se lasă să se frigă înăbușit, la foc mic, acoperite, pînă scade apa ce o conțin. Carnea, franzela înmuiată în laptele rece (pînă îl absoarbe) și ceapa cu ciupercile reci se trec de două ori prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă smîntîna, romul sau coniacul, gălbenușurile, condimentele și sarea. Se amestecă bine și apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare (se amestecă ușor numai prin răsturnare, de jos în sus). Compoziția se deșartă într-o formă din tablă inoxidabilă de 35/6 cm sau în două mai scurte, unse bine cu unt sau cu margarină solidă. Se introduc, în tavă cu apă fierbinte, în cuptorul bine înfierbîntat; după 30 minute, se reduce focul, ca pasteta să nu se rumenească prea tare, sau se acoperă cu hîrtie. În total, pasteta se coace cca o oră.

Cînd este gata, se lasă să se răcească în formă; apoi, se trece cu cuțitul pe margine, se răstoarnă pe un platou și se ornează după indicațiile anterioare.

Pastetă din carne cu sardele

500—600 g carne de vițel, amestecată cu carne de porc mai grasă, 100—150 g ceapă, 100 g unt, 30 ml untdelemn, o cutie de sardele, 50 ml vin, o lingură rom, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă, o linguriță cu vîrf sare.

Ceapa tocată mărunt se călește, 2 minute, în untdelemn, apoi se pune carnea tăiată în bucăți mai mari care se amestecă ca să se prăjească la suprafață și se adaugă sarea, condimentele, vinul și romul. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, ca să rămînă carnea suculentă sau se introduce cratița în cuptor, tot acoperită; din cînd în cînd, se adaugă cîte 1—2 linguri cu apă, ca să nu se ardă ceapa. Cînd carnea s-a muiat, furculița intră cu ușurință în ea. După ce s-a răcit, se dă de 3 ori prin mașina de tocat, împreună cu sardelele cu tot untdelemnul lor. Untul se freacă pînă se înmoaie, se adaugă tocătura și se sărează după gust.

Pasteta se aranjează pe platou și se dă la frigider să se întărească. Se ornează după indicațiile date la începutul capitolului.

Pastetă de pasăre

1/2 kg carne de pasăre (piept, pulpe), 100 g ciuperci, 50 ml untdelemn, 200 g unt, o cutie de sardele, 10 măsline, 100 g șuncă, 2—3 castraveciori acri (150 g), un ou, o ceapă (80 g), o linguriță cu vîrf muștar, 100 ml vin, 2 linguri rom, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă, o linguriță sare.

Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn, 2 minute, apoi se adaugă bucățile de carne, ciupercile, vinul, romul, sarea și condimentele. Se lasă să se frigă la foc mic, acoperite sau se introduce cratița în cuptor, acoperită, ca să rămînă carnea moale și suculentă. Dacă este nevoie, se pune cîte puțină apă, avînd grijă, ca la sfîrșit, sosul să fie scăzut. Cînd furculița intră cu ușurință în carne, înseamnă că aceasta este gata. După ce s-a răcit și s-a scos de pe oase, carnea se dă de 3 ori prin mașina de tocat, împreună cu sardelele și cu untdelemnul lor. Untul se freacă pînă devine moale, se adaugă tocătura, apoi șunca, măslinele, castraveciorii acri, rași prin răzătoarea cu găuri mici și scurși de zeamă și oul fiert tare — toate tăiate în cuburi mici. Se amestecă bine și se adaugă muștar și sare fină după gust.

Pasteta se aranjează pe un platou și apoi se dă la frigider să se întărească. Cu pasta neîntărită se pot face sandvișuri; se poate folosi și ca umplutură pentru ruladă (v. „Ruladă cu ficat"), franzelă sau cornuri.

Pastetă din carne fiartă de pasăre cu gelatină

Circa 500 g carne fiartă și cîntărită, după ce s-a scos de pe oase, 250 ml supă de carne, 6 foi de gelatină sau 20 g granule de gelatină, 200 ml smîntînă dulce sau frișcă, 100 g unt, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă, o linguriță sare.

Părțile mai moi de la găină sau pui mai mare (piept, pulpe, aripi) se pun la fiert în apă clocotită împreună cu o linguriță de sare, ca să se formeze la suprafața cărnii un strat întărit care nu va permite sucului din ea să treacă în supă; astfel, carnea va rămîne mustoasă și fragedă. Se adaugă imediat și zarzavat de supă (v. „Supă de carne") și se lasă să fiarbă la foc mic, după ce a dat din nou în clocot, pînă cînd carnea se moaie bine. Dacă se folosește carne de găină, este preferabil ca aceasta să se fiarbă în oală sub presiune (împreună cu zarzavatul); astfel, carnea va rămîne suculentă. În oricare variantă, carnea se lasă să se răcească în supă ca să capete un gust mai pronunțat de zarzavat. În 250 ml supă rece se înmoaie gelatina cca o oră, pînă se umflă și absoarbe lichidul. În acest timp, carnea se scoate de pe oase și se trece de 3 ori prin mașina de tocat. Tocătura se adaugă la untul frecat (să fie moale), apoi se amestecă bine cu frișca sau smîntîna de bună calitate, cu condimentele și sarea. Supa cu gelatina se încălzește pe un vas cu apă fierbinte, amestecînd pînă cînd se topește bine gelatina (fără să fie prea fierbinte), apoi se adaugă în compoziția precedentă cu care se amestecă pînă se omogenizează și, imediat, se pune în forma lungă și îngustă, unsă în prealabil cu unt solid; se presează bine cu lingura ca să nu rămînă goluri, se nivelează și se introduce în frigider, unde se lasă 2—3 ore să se închege. Pentru a scoate cu ușurință pasteta din formă, se trece cu cuțitul pe margini, ca să se desprindă, se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Dacă pasteta nu cade imediat, forma se acoperă cu șervet udat cu apă fierbinte și bine stors care se lasă 1—2 minute, ca să se încălzească puțin untul; imediat, pasteta va cădea.

În compoziția de mai sus se poate pune pentru gust mai picant: o cutie de sardele cu tot untdelemnul respectiv; sau 100 g ciuperci călite împreună cu o ceapă mică tocată mărunt în 2 linguri de untdelemn (pînă cînd scade apa ce o lasă și se moaie), o lingură cu mazăre boabe (fiartă) sau un morcov fiert și tăiat în cuburi mici. Toate acestea vor da un aspect frumos cînd pasteta se va tăia în felii.

Pastetă din carne rasol

Circa 300 g carne fiartă (în supă) de vacă, vițel sau pasăre, 150 g franzelă, 100 ml lapte, 300—400 g zarzavat fiert (morcov, țelină, pătrunjel), 200 ml smîntînă, 4 ouă, o ceapă mare (100 g), 100 g unt, untdelemn, margarină, o linguriță rasă sare, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă.

Carnea fiartă se trece de 2 ori prin mașina de tocat, împreună cu zarzavatul, franzela muiată în lapte (pînă îl absoarbe) și nestoarsă și cu ceapa tocată și călită, 2 minute, în toată grăsimea. La tocătură se adaugă smîntîna, gălbenușurile, toate condimentele, sau după gust și sarea. Se amestecă bine și apoi se adaugă albușurile bătute spumă tare. Compoziția se poate pune în cratiță de 2 l, bine unsă cu unt sau margarină. Se va coace cca o oră în tavă cu apă fierbinte, în cuptorul bine încălzit. După 30 minute, focul se reduce ca pasteta să nu se rumenească prea mult. Pasteta va fi mai moale, de aceea nu se răstoarnă.

Se folosește ca pastă pentru tartine sau sandvișuri. Se păstrează la frigider.

Pastetă de iepure

I. *750 g carne de iepure marinată (piciorul dinapoi, spatele), 1/4 kg ficat de vițel, porc sau pasăre, 100 g slănină afumată, 100 g franzelă, 200 ml smîntînă, 100 g unt, 50 ml untdelemn, 150 ml vin, 2 linguri rom sau coniac, 100 ml lapte, 4 ouă, condimente de pastetă, o linguriță sare, 150 g ceapă.*

Ceapa tocată mărunt se călește, 2 minute, în untdelemn, apoi se adaugă carnea tăiată în bucăți mai mari, sarea, vinul, romul și condimentele; se prăjește la foc mic, acoperită, pînă se moaie bine, adăugînd cîte puțină apă sau zeamă în care a fost marinată carnea, avînd grijă ca, la sfîrșit, sosul să fie scăzut. Carnea rece cu ceapa se dă prin mașina de tocat de 3 ori, împreună cu ficatul crud, franzela muiată în lapte sau apă și nestoarsă și cu slănina afumată. La tocătură se adaugă smîntîna, 50 g unt moale, gălbenușurile și se amestecă bine. Albușurile, bătute spumă tare, se amestecă cu această compoziție, prin răsturnare, cu telul și apoi se deșartă într-o formă lungă și îngustă, unsă bine cu unt sau margarină solidă care se va introduce în cuptor, într-o tavă cu apă fierbinte. Se coace 30 minute la foc tare; apoi, focul se reduce la mijlociu și se lasă pasteta să se rumenească frumos, în total, 40—50 minute.

Pasteta se lasă să se răcească în formă, apoi se trece cu cuțitul pe margini și se răstoarnă pe un platou. Se ornează sau se pune în aspic.

II. *750 g carne de iepure marinată (picior dinapoi, spate), 1/2 kg carne de porc mai grasă, 200 g unt, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță condimente de pastetă, o linguriță sare, 150 ml vin, 150 g ceapă, 50 ml untdelemn.*

Ceapa tocată mărunt se călește în tot untdelemnul, 2 minute, apoi se pune carnea tăiată în bucăți mai mari. Se amestecă pînă se prăjește la suprafață, apoi se adaugă vinul sau apă de la marinare, condimentele și sarea. Se lasă să fiarbă acoperite, pînă se moaie bine, la foc mic, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa și adăugînd cîte puțină apă, cînd scade sosul. Cratița se poate introduce în cuptor, tot acoperită. Cînd este gata, furculița intră cu ușurință în carne și sosul este scăzut. După ce s-a răcit, se dă prin mașina de tocat de 3 ori, apoi se adaugă la untul frecat (să fie moale) și se pune sare fină, dacă mai este necesar.

Se aranjează pe platou și se dă la frigider.

PREPARATE PE BAZĂ DE ASPIC ŞI GELATINĂ

PIFTIA

Piftie de pasăre

Circa 2—3 kg carne de pasăre, pătrunjel, ţelină, ceapă (în total, cca 250 g), 10 boabe de piper, o frunză de ţelină, zeamă de lămîie, sare.

Pentru piftie se recomandă carnea de cocoş mai bătrîn, de găină sau curcă care au pielea mai groasă, cu mai multe substanţe gelatinoase. În plus, se mai pot pune labe şi gîturi cu cît mai multă piele. Carnea se pune într-o oală cu apă rece (să treacă peste nivelul cărnii cu 3—4 cm), se adaugă o linguriţă rasă de sare (ca să se adune spuma la fiert, altfel supa va rămîne albicioasă) şi se lasă să stea deoparte 20 minute, ca să se dizolve cît mai multă gelatină în apa rece; apoi, oala se pune (*cu această apă*), *chiar de la început, pe foc mic* (supa să fiarbă în clocote abia perceptibile). Spuma se poate îndepărta cu spumiera sau se va lăsa să se adune pe marginea oalei şi, pe parcurs, să se depună la fund, fără să tulbure supa. Supa nu se va tulbura din cauza spumei, ci dacă va fierbe la foc mare, în clocote mari. Cînd supa dă în clocot, se pun imediat zarzavatul tăiat în sferturi şi piperul. Carnea se lasă să fiarbă foarte încet, 3—4 ore, cu capacul tras puţin la o parte, ca să nu dea spuma în foc.

Carnea se poate fierbe mai repede şi mai bine în oală sub presiune. Se pune tot materialul menţionat, cu morcov mai puţin, deoarece carotenul din morcovi colorează mai intens supa. Apă se pune numai pînă la nivelul materialului pentru piftie, deoarece lichidul nu scade la fiert, dacă se fierbe la foc mic; se adaugă şi o linguriţă rasă de sare. Oala sub presiune trebuie să fie de 6—8 l; materialul nu trebuie să ocupe mai mult de $^2/_3$ din spaţiul din oală, lăsîndu-se loc pentru vaporii care se formează. Carnea fierbe la foc mijlociu, pînă cînd se umple spaţiul liber din oală cu vapori care vor începe să iasă prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimun şi, tot de

atunci, se calculează durata de fierbere de cca 2 ore. Carnea va fi foarte moale și suculentă și supa limpede.

În oricare variantă, carnea trebuie să fie bine fiartă, să se desprindă cu ușurință de pe oase, iar supa să fie scăzută, numai cît să cuprindă bine tot materialul. Dacă se ia o picătură de supă între degete, aceasta trebuie să fie cleioasă (lipicioasă). Supa se mai încearcă dacă se încheagă punînd o cantitate mică din ea la frigider. Dacă supa are grăsime deasupra, aceasta trebuie să se îndepărteze. Acest lucru se va putea face mai bine, dacă se lasă la rece pînă a doua zi, cu tot materialul în ea, ca grăsimea să se solidifice și supa să se închege. În acest mod, se va observa mai bine gradul de coagulare a supei. Dacă nu este destul de închegată, supa se mai fierbe la foc mic, cît se apreciază că ar mai fi necesar.

În cazul cînd materialul pentru piftie n-a fost suficient de gelatinos, ca să închege bine supa și dorim, totuși, să avem mai multă gelatină (supă închegată) la carne, se pot adăuga 2—4 foi de gelatină sau 6—12 g de granule gelatină la un litru de supă strecurată. Pentru a putea aprecia mai bine, prin comparație, cîtă gelatină ar mai fi necesară, este bine să se știe că la un litru de supă de carne obișnuită, sau apă limpede în care nu s-a fiert carne anume pentru gelatină, sînt necesare 11 foi de gelatină sau 33 g granule de gelatină.

Gelatina (foi sau granule) care se adaugă se înmoaie în 250 ml supă strecurată rece, luată din cantitatea respectivă; se lasă pînă cînd absoarbe tot lichidul sau cel puțin 30—40 minute, apoi se deșartă în restul de supă fierbinte cu care se amestecă, la foc mic, pînă se topește complet, fără ca supa să mai dea în clocot.

În concluzie, dacă piftia de pasăre nu este destul de închegată, se va fierbe în continuare, la foc mic, pînă scade lichidul, sau se adaugă gelatină, cum s-a arătat înainte. Cînd supa este potrivită bine, în oricare variantă, se pune în ea o frunză întreagă de țelină care o va aroma mai intens (chiar dacă nu mai fierbe); se acrește cu zeamă de lămîie și se sărează după gust (după ce s-a luat de pe foc).

Peste o strecurătoare de macaroane se așază un șervet dublu din tifon cu un strat subțire de vată deasupra; prin el se va strecura supa care va fi foarte clară. Carnea se scoate de pe oase, fără să se zdrobească prea mult și, apoi, se așază în forme inoxidabile, ca pentru pastetă, lungi și înguste, sau în castroane. Supa filtrată se deșartă peste carnea care a fost împărțită egal în toate formele. După ce s-a răcit, formele se introduc în frigider, unde se lasă 3—4 ore, ca să se închege supa. Cînd se servește piftia, se trece cu lama unui cuțit pe marginea formei, ca aceasta să se desprindă, se pune platoul de servit deasupra ei și se răstoarnă. Dacă piftia nu se desprinde imediat, forma se învelește cu un șervet mai gros udat cu apă fierbinte și bine stors, care se lasă pe ea 1—2 minute ca să se încălzească puțin; piftia se va desprinde imediat. Se ornează deasupra cu măsline tăiate în formă de stea, cu raze roșii din gogoșari sau cu altele.

Piftia de pasăre se poate aranja și în cești, în porții mici, cînd se cunoaște numărul persoanelor. Cești le se ornează după procedeul indicat la „Ouă umplute în aspic", sau piftia se ornează, după ce s-a răsturnat pe farfurioare.

Piftie de porc

2 ciolane de porc (circa 2 kg), 1/4 kg şorici sau 2—3 picioare de porc, o ceapă (50 g), 5—6 căţei de usturoi, 10 boabe piper, o linguriţă rasă sare.

Dacă este nevoie de mai multă piftie, se pune şi capul cu urechi, plus altă carne slabă de porc. Picioarele sau alte bucăţi de carne cu şorici se pîrlesc puţin la flacără, apoi se spală la un jet de apă, fără să se ţină deloc în apă rece. Carnea se pune la fiert cu apă rece (să treacă cu 7—8 cm peste nivelul ei) şi se adaugă piperul (facultativ), sarea (ca să se coaguleze spuma) şi ceapa întreagă. Ca să nu se tulbure, piftia se fierbe chiar de la început la foc mic, în clocote abia perceptibile, cu capacul tras puţin la o parte. Timpul de fierbere trebuie să fie de 4—5 ore, ca să se desprindă bine carnea de pe oase şi lichidul să scadă pînă la nivelul cărnii.

Carnea se fierbe mai repede în oală sub presiune, cu apă numai cît să cuprindă bine tot materialul, împreună cu ceapa, piperul şi sarea, la foc mic, cca 2 ore, calculînd durata de fierbere din momentul cînd au început să iasă primii vapori prin ventil; de atunci, focul se reduce la minimum, menţinîndu-l, astfel, pînă la sfîrşit.

Oala sub presiune se lasă, închisă cu capacul, să se răcească pînă a doua zi. Grăsimea de deasupra se culege toată; astfel, se va observa şi gradul de coagulare a supei. Dacă s-a gelatinizat (închegat) prea mult, supa se diluează cu apă (cît se apreciază) clocotită, în prealabil, şi apoi turnată peste piftie. Atît în acest caz, cît şi în cazul cînd supa este închegată numai cît este nevoie, vasul se pune pe foc mic, ca să se lichefieze toată supa (fără să mai dea în clocot); numai astfel se poate scoate carnea care, apoi, se va desprinde de pe oase şi se va aranja în castroane sau forme inoxidabile, alternată cu şoriciul. În supă se adaugă usturoiul tocat şi sare, după gust şi, la dorinţă, se acreşte cu puţină zeamă de lămîie. Nu se amestecă prea mult cu lingura, ca să nu se tulbure. Se strecoară şi se toarnă peste carne. Supa se poate lăsa şi nestrecurată, dacă se doreşte ca usturoiul să rămînă în ea. După ce s-a răcit, se introduc formele în frigider, unde se lasă 3—4 ore. Se scoate din forme, cum s-a arătat la piftia de pasăre.

Se serveşte tăiată în felii, ca fel întîi.

ASPICUL

Aspicul este un preparat care are la bază gelatina, obţinută fie prin fierberea părţilor gelatinoase de la diferite animale — viţel, porc, pasăre, peşte, fie industrial, prin mijloace tehnice perfecţionate, deci mai pură, mai clară; se găseşte sub formă de foi sau granule.

Aspic din oase de viţel

2 picioare de viţel de la genunchi în jos, o linguriţă sare, o ţelină de cca 200 g (gata curăţată), 50 g ceapă albă, 20 g piper boabe.

Pentru obținerea aspicului în gospodărie, trebuie să se folosească oase de vițel tînăr cu multe cartilaje și zgîrciuri. Se udă oasele cu apă rece și se freacă bine cu făină de mălai, ca să se albească și apoi se limpezesc la jet de apă, fără să se țină în apă rece. Oasele curate se zdrobesc cu toporul și se pun la fiert în apă rece, cît să treacă peste nivelul lor cu 7—8 cm, deoarece trebuie să fiarbă mult (5—6 ore). Se pune și sarea și, cînd dă în clocot, se adaugă zarzavatul (morcovul colorează). Se fierbe în continuare la foc foarte mic (cu capacul tras puțin la o parte, ca să nu dea spuma în foc); dacă supa fierbe în clocote mari, se tulbură. În oală sub presiune fierbe în cca 2 ore, fără să se tulbure. Se pun toate de la început și apă numai cît să cuprindă tot materialul; se fierbe cum s-a arătat la piftia de porc și se lasă să se răcească în oală, acoperită.

Aspicul este bine fiert, cînd cartilajele se desprind cu ușurință de pe oase. Se încearcă dacă se coagulează supa, punînd o lingură cu supă la frigider; dar este de preferat ca oasele să se lase în supă pînă a doua zi, la rece, cînd se va curăța grăsimea de deasupra și se va vedea mai bine gradul de coagulare a supei. Dacă supa este suficient de închegată, se pune din nou pe foc, numai cît să se înfierbînte, fără să fiarbă în clocot, se strecoară de oase, se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămîie și, pentru aromă, se pune puțin tarhon sau o foaie de dafin, sau o frunză de țelină întreagă (care se adaugă în supa fierbinte). După 10 minute se filtrează prin tifon și vată, cum s-a arătat la piftia de pasăre. Dacă, totuși, din cauza fiertului la foc mare, supa s-a tulburat, se poate limpezi după cum urmează. Se bate spumă tare cîte un albuș pentru fiecare litru de supă strecurată (numai prin strecurătoare). Supa se sărează și se acrește după gust cu zeamă de lămîie, vin sau oțet (care ajută la coagularea albușului, cînd fierbe supa). Albușul (albușurile) bătut spumă tare se adaugă în supa rece care, apoi, se bate cu telul 5—6 minute, se pune oala cu supa la foc mic (pe un disc de metal mai gros) și se lasă să se înfierbînte, fără să dea în clocot, numai cît să se coaguleze albușul (60—70 grade), sub formă de zdrențe, iar lichidul să rămînă limpede. Se ia oala de pe foc și se filtrează supa prin tifon și vată. Dacă vata s-a îmbîxit și nu mai permite trecerea supei, se schimbă cu alta, fără să se preseze cu lingura. Aspicul trebuie să fie transparent.

Aspic din foi sau granule de gelatină

1 l supă, 11 foi de gelatină sau 33 g granule (pentru aspic potrivit);
1 l supă, 13 foi de gelatină sau 40 g granule (pentru aspic mai tare).

Cu gelatină din comerț aspicul se prepară ușor, din supă de carne de găină sau de vită, fiartă cu zarzavatul respectiv, însă cu mai puțin morcov (care colorează), sau din supă simplă de zarzavat. Supa se fierbe la foc mic, ca să rămînă limpede (v. „Supă de carne"). Cînd supa este gata, se măsoară atîta cantitate strecurată (numai prin strecurătoare), cît se apreciază că ar fi necesară (preferabil mai multă, căci se poate păstra închegată, în pungă de nailon, la congelator) pentru preparatul respectiv (v. „Diverse preparate în aspic"). Supa se sărează și se acrește cu zeamă de lămîie sau vin, sau cu

cîteva picături de oțet, ca să fie gustoasă și pentru aromă se adaugă, cît este fierbinte, o frunză de țelină întreagă sau tarhon, mărar și, apoi, după 10 minute, se filtrează prin tifon și vată. La un litru de supă se pun 11 foi de gelatină sau 33 g granule de gelatină, dacă se dorește ca aspicul să fie mai moale, dar bine închegat și 13 foi sau 40 g granule de gelatină, dacă se dorește să fie mai tare, ca să se poată tăia bine în porții, cu cuțitul riglat (ondulat), sau în bucăți mai mici, tot cu cuțitul riglat, pentru a servi ca decor pe marginea platoului, alături de preparatul în aspic.

Gelatina se înmoaie întotdeauna cu o parte din supa cîntărită, după ce s-a răcit (cca 200 ml) și se lasă 40—60 minute pînă se moaie și absoarbe tot lichidul. În acest timp, se aranjează forma și preparatul care urmează să fie pus în aspic. Cînd sînt toate gata, gelatina înmuiată se adaugă în restul de supă fierbinte; se amestecă pe foc mic, pînă se topește bine gelatina, fără să dea supa în clocot. Acest aspic nu mai trebuie filtrat, deoarece este limpede, dacă supa a fost limpede. Supa cu gelatină se lasă să se răcească sau se răcește într-un vas cu apă rece (fără să se închege deloc) și, apoi, se toarnă peste preparatul aranjat (v. „Aranjarea în aspic"). Dacă s-a închegat între timp, aspicul se topește în apă fierbinte, se răcește (să rămînă în stare lichidă), apoi se toarnă peste preparat care se va ține la frigider pînă cînd se încheagă.

Aspicul simplu, dacă nu se întrebuințează imediat, se poate păstra la frigider (coagulat) 5—6 zile sau la congelator mare (ladă) chiar și 4—5 luni. Aspicul închegat se pune în pungă de nailon și apoi se introduce în congelator; la nevoie, se pune într-o cratiță cît este necesar și se topește pe apă fierbinte; își va reveni fără să se deprecieze gustul sau calitatea (se adaugă puțină apă, dacă este necesar).

Aspicul se poate colora cu esențe vegetale, dacă se folosește pentru decor; se lasă să se coaguleze în pahărele mici care, apoi, se răstoarnă pe marginea platoului în jurul preparatului în aspic, sau în vas mai mare și, apoi, se taie cu cuțitul riglat în romburi sau pătrate etc.

Preparatele aranjate în aspic se alterează repede la căldură, de aceea se consumă numai proaspete; dacă stau mai mult de 2—3 zile, chiar și la frigider, aspicul se usucă și nu mai are aspect plăcut.

Carnea, fiartă ca pentru piftie de porc sau de pasăre, împreună cu gelatina închegată care-i aparține se pot păstra în pungă de nailon, la congelator (ladă) timp de 2—3 luni fără să-și modifice gustul. La nevoie, se dezgheață pe foc mic sau în apă fierbinte și se aranjează în forme, adăugînd puțină apă, dacă gelatina s-a întărit prea mult, prin evaporarea apei.

Aranjarea în aspic

Preparatele în aspic se pot aranja în formă de porțelan sau de sticlă sau, de obicei, în formă lungă și îngustă (35/6 cm sau mai scurtă), sau în forme de semicerc ondulate (ca spinarea de căprioară), din tablă inoxidabilă. După ce s-a pus aspic într-un strat de 2 cm, forma se introduce în frigider în poziție perfect orizontală, ca aspicul să se închege în strat uniform. Pe

acest strat se fac diferite ornamente din albuş fiert tare, din gogoşari, măsline etc., după imaginaţie. Din albuş se taie felii subţiri sub formă de petale de margarete care, apoi, se aranjează în cerc cu puţin gălbenuş la mijloc. Frunzele se fac din pătrunjel verde. Din măsline se fac buline sau stele între razele cărora se pune cîte un bob de mazăre sau cîte o felioară subţire (ca o scobitoare) din gogoşari roşii. Din gogoşari se taie felii de 1/2 cm (curbate după forma gogoşarului) care se vor aranja în formă de crizanteme. Din mazăre se pot face ghirlande, aşezînd boabele în linie curbă sau în spirală cu distanţe între ele şi multe alte ornamente, după imaginaţie. Important este ca toate *aceste decoruri să arate frumos pe partea de dedesubt*, pentru că aceasta va fi deasupra, cînd se răstoarnă preparatul pe platou. După ce s-au aranjat toate decorurile, tava se introduce în frigider şi se lasă cîteva minute, ca să se răcească bine toate; apoi, se scoate şi se pune, cu vîrful linguriţei, cîte o picătură de aspic pe fiecare ornament ca acesta să se fixeze la locul stabilit. Se introduce din nou tava în frigider ca să se închege aspicul, apoi se aranjează preparatul propriu-zis în aşa fel, încît să rămînă un spaţiu liber de un centimetru pe lîngă părţile laterale ale acestuia (adică să fie mai mic cu un centimetru pe părţile laterale); ulterior, spaţiul se va completa cu aspic. Preparatul care urmează să fie pus în aspic (pastetă, carne, ouă etc.) se dă 30 minute la frigider ca să fie rece, altfel se va topi aspicul care fixează decorul. Aspicul care se toarnă ulterior trebuie să fie rece, dar neînchegat, altfel topeşte aspicul pus anterior.

Orice preparat în aspic: creier, ficat, limbă, ouă umplute, carne de orice animal, toate tăiate în cubuleţe, sau jumătăţi de ouă umplute se pot aranja şi în forme mici, sau în ceşti, în porţii pentru cîte o persoană. Se ornează fiecare, cum s-a procedat şi pentru forma mare şi cînd se servesc, se răstoarnă pe farfurioare. Se vor scoate din forme după metoda arătată la sfîrşitul capitolului.

Cu aspic se pot glasa bucăţile mai mici de friptură de porc, viţel sau pui, sau chiar pui fripţi întregi, purcel la tavă, peşte la cuptor frumos rumenit etc. Aceste fripturi, după ce s-au răcit, se şterg de grăsime şi de sos cu un şervet de hîrtie, apoi se ung cu pensula muiată în aspic călduţ; după ce acesta s-a răcit şi s-a închegat, se mai revine la fel, de 2—3 ori, pînă cînd bucăţile de carne se acoperă cu un strat uniform şi strălucitor. Se aşază pe platoul ornamentat pentru mese festive cu foi de salată verde, ridichi de lună tăiate în formă de rozetă sau felii de roşii, de ardei etc.

Glazură din sos alb cu gelatină

50 g unt, 50 g făină, 400 ml supă de carne sau de zarzavat, 100 ml lapte sau frişcă, 5 foi de gelatină sau 15 g granule de gelatină (deci, pentru 100 ml lichid o foaie de gelatină şi 3 g granule de gelatină), sare.

Cu sos alb se pot glasa preparatele cu suprafaţa dreaptă, cum sînt pastetele, feliile de pastetă, de galantină de curcan, sau de friptură din orice carne. Pentru o pastetă în formă lungă şi îngustă, în tavă de 35/6 cm, sînt necesare

cca 300 ml sos, iar pentru bucăţi mai mici, acesta se calculează după suprafaţa lor.

Sosul alb trebuie să fie gata, numai după ce preparatul a fost pregătit pentru glasat, altfel se va închega, fiind cu gelatină. Se poate reîncălzi pe foc mic (amestecînd mereu ca să nu se ardă) sau pe un vas cu apă fierbinte, adăugînd puţină apă, dacă s-a îngroşat prea mult (fiind cu făină); trebuie să aibă consistenţa unei smîntîni care curge, ca să acopere preparatul în strat de 2—3 mm.

Supa de carne sau de zarzavat, strecurată prin tifon şi vată, se lasă să se răcească, apoi în ea se înmoaie gelatina care se va lăsa cca o oră. În acest timp, se aranjează preparatul pe platou. Supa se înfierbîntă pe foc mic, pînă se topeşte complet gelatina, amestecîndu-se mereu, ca să nu rămînă lipită de fundul vasului. Separat, într-o cratiţă de cca 1 l, se încălzeşte untul cu făina pînă se încorporează bine, fără să se rumenească, apoi se stinge imediat cu jumătate din cantitatea de supă cu gelatină fierbinte, amestecîndu-se pe foc mic (nu direct pe flacără), pînă cînd se desfac toate cocoloaşele care se formează şi se omogenizează. Se toarnă şi restul de supă la fel. La urmă, se adaugă laptele sau frişca, sau vin alb în loc de lapte. În acest caz, sosul se colorează cu o linguriţă (20 g) de zahăr caramelizat care se stinge cu 2 linguri de apă fierbinte şi se lasă să se topească; apoi, se adaugă în sos, cînd acesta este complet gata. Sosul se mai poate colora cu 1—2 linguri cu suc de morcovi cruzi (raşi prin răzătoarea cu găuri mici şi sucul stors prin tifon) sau cu suc de spanac; se freacă o mînă de frunze bine spălate cu $1/2$ linguriţă de sare pînă lasă sucul care, apoi, se stoarce prin tifon. Oricare suc se amestecă cu sosul fierbinte, după ce acesta s-a luat de pe foc; astfel, îşi va menţine mai bine culoarea. Sosul se poate colora după gust şi cu cîteva picături de esenţe vegetale (acestea colorează intens). În oricare variantă, sosul se sărează după gust.

Dacă se glasează felii de carne, pastetă sau galatină, acestea se aşază, pe rînd, pe o spatulă deasupra cratiţei şi cu o lingură se toarnă sosul cald peste ele, pînă se acoperă bine deasupra şi lateral (revenind peste părţile unde este necesar). Cratiţa se ţine tot timpul într-un vas cu apă mai caldă, ca să nu se închege sosul pînă se termină de glasat toate feliile. Bucata glasată se ia cu o furculiţă, introdusă sub ea, şi se aşază pe un platou. După ce s-au glasat 8—10 bucăţi, acestea se decorează cu măsline tăiate în formă de stea, cu raze roşii din gogoşari, sau cu alte ornamente ca la ouăle umplute, dar aşezate la distanţe mai mari. Ornamentele trebuie pregătite dinainte. Ele se aplică în cca 10 minute după glasare, ca să se fixeze în sos, înainte ca acesta să se gelatinizeze, dar se pot aşeza şi după ce sosul s-a întărit.

Dacă se glasează o pastetă, aceasta se aşază pe platoul de servire, deasupra ei se ţine vasul cu glazura fierbinte care se lasă să curgă în şuvoi subţire pînă acoperă treptat toată suprafaţa de deasupra; ceea ce se scurge se ridică repede, cu lama unui cuţit, ca să se acopere şi părţile laterale. Se lucrează repede, căci dacă glazura s-a răcit puţin, se vor vedea urmele în locurile unde se revine. Se ornează şi, în felul acesta, se maschează unele defecte. Preparatele glasate se lasă să se închege bine (chiar şi fără frigider); sosul nu trebuie să fie lipicios, ci închegat, cu aspect lucios.

Glazură din maioneză cu gelatină

Maioneza: *2—3 gălbenușuri crude, o linguriță zeamă de lămîie, 300 ml untdelemn, 1/2 linguriță sare fină (v. „Maioneza").*
Gelatina: *3 foi de gelatină sau 10 g granule de gelatină, 100 ml apă, 50 ml vin alb.*

Cantitatea maionezei depinde de preparatul care urmează să fie glasat. Gelatina se înmoaie în apa rece, pînă cînd se încorporează toată apa în ea. Se încălzește, apoi, pe apă fierbinte, pînă se topește bine, amestecîndu-se mereu. După aceea, se ia de pe foc și se amestecă cu vinul, lăsîndu-se să se răcească, fără să se închege. Se adaugă treptat în maioneză, obținîndu-se un sos mai subțire, care se lasă în bucătărie, aproape de sursa de căldură, ca să nu se închege.

Bucățile mici de carne friptă, sau feliile de friptură de porc, de vițel sau de galantină de curcan se acoperă cu ajutorul pensulei cu un strat subțire de maioneză și, apoi, se țin cîteva minute la rece, ca să se închege. Se repetă glasarea de 2—3 ori, pînă cînd preparatul se acoperă cu un strat uniform și strălucitor. Dacă maioneza s-a închegat, aceasta se amestecă pe un vas cu apă călduță (nu fierbinte), pînă cînd se topește.

Preparatele glasate cu maioneză se consumă în aceeași zi sau cel mai tîrziu a doua zi, deoarece dacă se țin la aer, se usucă și-și schimbă aspectul.

DIVERSE PREPARATE ÎN ASPIC

Ouă umplute în aspic

Aspicul se va prepara cu 12—13 foi de gelatină sou cca 40 g granule de gelatină, ca să se realizeze un aspic mai tare care să nu se deformeze, cînd se taie în porții (v. „Aspic din foi sau granule de gelatină").

I. Ouăle fierte tari se taie în jumătăți (v. „Ouă umplute"). Umplutura se pune în jumătățile de ouă cu cuțitul, nu cu cornetul și se nivelează deasupra (să fie puțin bombate). Fiecare jumătate de ou, deasupra umpluturii, se ornează cu albuș, măsline, gogoșari, mazăre etc. În forma în care se aranjează ouăle umplute, rotundă sau lungă și îngustă, se pune un strat de 2 cm aspic, apoi, formele se țin în frigider 30 minute, ca să se închege aspicul. Dacă se folosește forma rotundă, ouăle se aranjează în cerc, ca niște raze. Dacă se folosește forma lungă, ouăle se așază pe lățimea formei, cu o distanță de 3—4 cm între ele, ca să se poată tăia în porții; în caz că jumătățile de ouă au fost ornate, forma nu se mai ornează. Se presează puțin ornamentele ca să se lipească de umplutură și ouăle se așază cu umplutura în jos (spre aspic; cînd preparatul se răstoarnă, această parte va fi deasupra). Aspicul căruia i s-a potrivit gustul cu sare, acreală și arome se toarnă încet (rece)

peste ouă (acestea nu trebuie să se miște din loc, în timp ce se toarnă aspicul, ca să nu se deranjeze decorul); se umplu toate golurile și se lasă să treacă și deasupra ouălor cu 2 cm. Aspicul se lasă să se închege pe jumătate pe loc, apoi forma se introduce în frigider, unde se lasă 3—4 ore. Ouăle se servesc răsturnate pe platou.

II. Se lipesc cîte două jumătăți de ouă umplute (nebombate), ca să formeze un ou întreg. Fiecare ou se învelește într-o felie subțire de șuncă, ca un rulou. După ce forma a fost ornată cum s-a arătat la „Aranjarea în aspic", se așază rulourile pe lățimea formei, cu o distanță de 3—4 cm între ele, dacă forma este lungă și îngustă, sau în formă de raze, dacă forma este rotundă. Se toarnă, apoi, aspicul ca să umple toate golurile și să depășească nivelul rulourilor cu 1 cm. Forma se introduce în frigider, unde se lasă pînă se încheagă aspicul. După aceea, se pune platoul deasupra formei și se răstoarnă.

III. Aspicul se toarnă peste rulourile cu șuncă numai pînă la nivelul lor. Forma se introduce în frigider și cînd aspicul este bine închegat, se așază deasupra lui un strat de salată rusească de 2 cm grosime în așa fel, încît să rămînă pe margini, de jur-împrejur, un spațiu liber de 1 cm. Preparatul se lasă în frigider cca 30 minute să se răcească bine salata, apoi se toarnă aspic, ca să se umple și acel spațiu gol și să depășească nivelul salatei cu 1 cm. Forma se introduce, din nou, în frigider și, după ce s-a închegat aspicul, se pune platoul deasupra și se răstoarnă.

IV. Dacă se cunoaște numărul persoanelor, jumătățile de ouă umplute și ornate se pot aranja în forme mici sau în cești. Se toarnă aspic într-un strat de 1 cm în fiecare formă sau ceașcă, se lasă să se închege, apoi se ornează pe margine cu o ghirlandă de mazăre verde care se fixează cu cîte o picătură de aspic (pusă cu vîrful linguriței). Formele se țin la rece cîteva minute, apoi se pune în mijlocul aspicului cîte o jumătate de ou ornată, așezată cu umplutura în jos. În fiecare formă se toarnă aspic, depășind nivelul ouălor cu 1 cm. După ce s-a închegat aspicul, preparatele se răstoarnă pe farfurioare.

Carne de pasăre (pui, curcan etc.) friptă sau fiartă, în aspic

Carnea se desprinde de pe oase și se taie în felii. În forma ornată se așază feliile de carne, suprapuse, neînghesuite. Cînd carnea este de curcan, se începe cu feliile de piept (ca acestea să fie deasupra, cînd se răstoarnă preparatul). Se lasă pe margine un spațiu liber de 1 cm și se toarnă aspic, umplînd toate golurile și depășind nivelul cărnii cu 1 cm. După ce s-a lăsat la frigider să se închege, deasupra lui se pune un strat de 2—3 cm de mazăre boabe, fiartă, sau din conservă (bine scursă de apă), sau salată rusească, lăsînd pe margine un spațiu liber de 1 cm.

Se dă la frigider să se răcească 30 minute, apoi se umple cu aspic și acel spațiu gol, lăsînd să depășească nivelul mazărei sau salatei cu 1 cm, pentru a le fixa.

Carne de pește în aspic

Pentru aspic se pretează numai peștele care nu are oase multe: șalăul, păstrăvul, somnul, calcanul, morunul. Peștele se fierbe în apă cu zarzavat (v. „Peștele rasol"), se lasă în supă pînă se răcește, apoi carnea se scoate de pe oase și se taie în felii, sau i se scoate peștelui numai coloana vertebrală și apoi se așază peste aspicul ornat. Se toarnă peste el aspic, cît să-l cuprindă bine și se introduce în frigider. După ce s-a închegat, se răstoarnă pe platou.

Pentru pește în aspic se folosesc forme din tablă inoxidabilă, în formă de pește. Aceste forme sînt mici, pentru o persoană, sau mari, pentru mai multe persoane. Carnea de pește fiartă se așază în forme și apoi se toarnă aspicul.

După ce formele au stat la rece ca să se închege gelatina, preparatul se răstoarnă pe farfurii ovale, speciale.

Carne de vînat în aspic

Carnea de iepure, căprioară, mistreț etc., după ce a fost marinată (v. „Marinarea"), se frige la cuptor acoperită, ca să fie suculentă. După ce s-a răcit, se scoate de pe oase și se taie în felii care, apoi, se așază suprapuse, însă neînghesuite, peste aspicul ornat din formă. Peste ele se toarnă aspic, umplînd toate golurile și depășind nivelul cărnii cu 1 cm.

După ce aspicul s-a închegat, preparatul se răstoarnă pe platou.

Ficat de pasăre, vițel sau porc în aspic

Ficatul, presărat cu puțin piper, fript înăbușit, cca 10 minute, în unt sau untdelemn, se sărează numai cînd este gata. Rece, se taie în felii care, apoi, se așază suprapuse, cu mici goluri între ele, peste aspicul ornat. Se toarnă aspic, avînd grijă să depășească nivelul ficatului cu 1 cm. Forma se introduce în frigider și după ce s-a închegat aspicul, se așază deasupra lui un strat de 2—3 cm mazăre. Se toarnă aspic cît s-o cuprindă bine și, apoi, forma se pune din nou în frigider, ca să se închege aspicul.

În forme mici pentru o singură persoană, ornate dinainte, se așază ficatul tăiat în cuburi mici și, apoi, peste el se toarnă aspicul, cît să-l cuprindă bine. Formele se introduc în frigider și, după ce s-a închegat aspicul, preparatele se răstoarnă pe farfurioare.

Creier în aspic

Creierul de vițel sau de porc, curățat de chiaguri de sînge, se fierbe (10 minute creierul de porc și 15 minute creierul de vițel) în apă clocotită

cu puţină sare şi zeamă de lămîie sau oţet (v. „Creier rasol"). După ce s-a răcit, se taie în felii de 1 cm grosime şi se aranjează în forma ornată, ca şi ficatul. Se toarnă aspic peste el, cît să-l cuprindă. După ce s-a închegat, preparatul se răstoarnă pe platou.

În forme mici, ornate, se aşază creierul tăiat în cuburi mici şi, apoi, peste el se toarnă aspic, cît să-l cuprindă bine. După ce s-a închegat aspicul, preparatele se răstoarnă pe farfurioare.

Limbă afumată sau proaspătă în aspic

Limba se fierbe (v. „Preparate din limbă"), se curăţă de pieliţă, se taie în felii subţiri şi se aranjează ca şi ficatul; dacă se pune în forme mici, se taie în cuburi. Se toarnă aspic peste ea, cît s-o cuprindă bine. După ce s-a închegat aspicul, preparatul se răstoarnă pe platou sau farfurioare.

Pastetă în aspic

Pasteta se coace la cuptor în formă lungă şi îngustă care trebuie să fie cu 1 cm mai mică, de jur împrejur, decît forma în care urmează să se aşeze în aspic. Dacă nu dispunem de două forme cu aceste dimensiuni, după ce s-a copt şi s-a răcit, pasteta se taie puţin în lungime şi lăţime, ca să se creeze loc pentru 1 cm aspic în jurul ei. În acest caz, pasteta se poate aranja în aspic chiar în forma în care s-a copt, după ce forma a fost ornată. Pasteta aşezată pe platou se ţine în frigider cca 30 minute, ca să se răcească bine, apoi se aşază forma ornată deasupra ei şi se prind bine, cu ambele mîini, atît forma ornată, cît şi platoul cu pasteta, potrivindu-se în aşa fel, încît atunci cînd se răstoarnă, pasteta să intre în forma ornată chiar pe mijlocul ei, rămînînd pe margine, de jur împrejur, 1 cm spaţiu liber. Se completează golurile de pe margini cu aspic şi, apoi, se dă la frigider, ca să se închege.

Cum se scot din formă preparatele în aspic

Dacă forma are marginea dreaptă, se trece cu un cuţit cu lama subţire pe marginile ei, presînd spre formă, fără să se taie aspicul. Se aşază platoul de servit peste formă, potrivindu-l să fie la mijloc şi, apoi, se răstoarnă împreună. Dacă preparatul nu cade imediat, se aşază peste formă un şervet gros, udat cu apă fierbinte şi bine stors, care se lasă 1—2 minute ca să se încălzească puţin forma; preparatul se va desprinde şi va cădea pe platou. Dacă este nevoie, se mai repetă încălzirea, pînă cînd se dezlipeşte preparatul; apoi, forma se ridică.

Platoul se poate orna de jur împrejur cu aspic, tăiat cu cuţitul riglat (ondulat) în pătrate sau romburi potrivit de mari, sau cu ouă fierte tari, tăiate în cuburi mici, cu măsline, gogoşari, salată verde.

PREPARATE DIN ORGANE

PREPARATE DIN LIMBĂ

LIMBA de vacă, viţel sau porc, proaspătă sau afumată, se spală bine cu o perie de nailon şi se fierbe pentru a se putea îndepărta pieliţa groasă ce o acoperă. Pentru a fi mai gustoasă, se fierbe în apă cu zarzavat, ca pentru supă de carne: morcov, pătrunjel, ţelină, ceapă (total 500—600 g). Zeama în care a fiert se poate întrebuinţa chiar pentru supă de carne cu găluşte sau cu diferite paste făinoase, dacă limba a fost proaspătă, sau pentru sosuri şi aspic cu gelatină pentru preparatele cu limbă. Dacă limba a fost afumată, zeama în care a fiert cu puţin zarzavat, o foaie de dafin, boabe de piper, şi ceapă se va folosi pentru ciorbe. Durata de fierbere variază, de la $1^1/_2$ la $2^1/_2$ ore, după cît de bătrîn a fost animalul.

Limba se pune la fiert în apă rece, împreună cu o linguriţă de sare, de la început, pentru a se aduna (coagula) spuma. Se fierbe tot timpul la foc mic, pentru a-şi păstra suculenţa şi a nu se tulbura supa. Zarzavatul tăiat în sferturi se adaugă, cînd supa clocoteşte. Limba este fiartă suficient, dacă furculiţa intră cu uşurinţă în ea şi pieliţa care o acoperă se desprinde imediat în fîşii (începînd de la vîrful limbii). Limba se scoate din supă cu furculiţa, se curăţă de pieliţă, cu un cuţit, cît este fierbinte, apoi se pune iar în supă, dacă nu se pregăteşte imediat, sau numai parţial. Limba are carnea fragedă (dacă este bine fiartă) şi este foarte spornică. Dintr-o limbă se pot face mai multe preparate. Limba fiartă şi curăţată de pieliţă se taie în felii subţiri de $^1/_2$ cm grosime; partea de la vîrf mai netedă, se poate prepara cu sosuri pe bază de maioneză; din rest sau din toată limba se pot face preparate, după reţetele următoare:

Limbă rasol

Limba fiartă se serveşte caldă, tăiată în felii, cu sosuri de roşii, ceapă, muştar, hrean, mere etc., asociate cu piure de cartofi, ca fel doi.

Limbă cu maioneză

6—8 felii de limbă (cca 300 g), 200 g maioneză, 100 ml smîntînă, 2—3 linguri vin, tarhon, pătrunjel.

Feliile de limbă se așază pe platoul de servit în rînd, puțin suprapuse; peste ele se toarnă maioneza amestecată cu smîntîna și vinul și se presară cu tarhon sau pătrunjel tocat. Maioneza se poate înlocui cu sos olandez sau cu sos maioneză cu smîntînă, cu maioneză cu iaurt pentru regimuri fără grăsime, sau cu sos remulad (remoulade) (v. „Sosuri").

Se servește ca fel întîi.

Limbă cu măsline

6—8 felii limbă (300 g), o ceapă de mărime mijlocie (50 g), 50—100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 25 g făină, 100 ml vin, 150 ml suc roșii, 30 măsline, 3—4 felii de lămîie fără coaja albă (care e amară), 10 boabe de piper, o linguriță rasă muștar, ½ l supă în care a fiert limba.

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călește în tot untdelemnul, un minut. Se stinge cu sucul de roșii, frecat cu făina și cu supa rece și se adaugă toate celelalte ingrediente, inclusiv limba. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 30 minute, ca să fiarbă măslinele și să se ridice untdelemnul. Sosul nu trebuie să fie prea gros, deoarece cînd se răcește se mai îngroașă; dacă este nevoie, se mai diluează cu puțină supă sau suc de roșii. Sare se pune numai cînd se răcește, dacă mai este necesar (au fost și măslinele sărate).

Se servește rece, ca fel întîi.

Limbă cu ceapă

6—8 felii limbă, 3 cepe mari (300 g), 100 ml suc de roșii, 50—100 ml vin alb sec, 3—4 felii de lămîie fără coaja albă, o foaie de dafin, 100 ml untdelemn, piper boabe sau măcinat, sare, supă în care a fiert limba.

Ceapa tăiată în felii subțiri, se călește în tot untdelemnul, la foc mic, cca 10 minute, împreună cu o linguriță rasă de sare, pînă devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Se adaugă, apoi, toate ingredientele menționate mai sus, inclusiv feliile de limbă și supă, cît să le cuprindă bine. Se pun 1—3 căței de usturoi (facultativ), tăiați în felii și sare, după gust. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 15—20 minute, ca să se moaie ceapa în continuare, (fără să se terciuiască) și să se ridice untdelemnul.

Se servește rece, ca fel întîi, garnisită cu felii de lămîie cu marginea crestată, tăiate în jumătate (nefierte) și cu măsline.

Limbă cu smîntînă

300 g limbă fiartă, 30 g făină, 30—50 g unt sau untdelemn, 1/2 l supă în care a fiert limba, 150 ml smîntînă, sare, o lingură zeamă de lămîie (15 ml).

Într-o cratiță de 1 l se înfierbîntă untul sau untdelemnul cu făina, un minut, numai cît să se încorporeze, fără să se rumenească deloc. Se stinge cu jumătate din cantitatea de supă fierbinte, amestecînd bine pînă cînd se desfac toate cocoloașele care se formează și apoi se adaugă și restul de supă. Sosul trebuie să aibă consistența unei smîntîni subțiri; dacă este nevoie, se mai adaugă puțină supă. După ce a fiert cîteva clocote, se ia de pe foc și, imediat, cît este fierbinte, se amestecă cu smîntîna frecată bine, în prealabil, cu o lingură cu apă rece; după aceea se potrivește gustul cu „Vegeta" sau, în absența acesteia, cu puțină sare și cu zeamă sau sare de lămîie, sau cu cîteva picături de oțet. Pentru aromă, se pune pătrunjel tocat, adăugînd și limba încălzită în supă și tăiată în felii subțiri.

Se servește fierbinte, cu garnitură de orez sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

Limbă cu sos ragu

6—8 felii de limbă, un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină, o ceapă (toate cca 300 g), 50—100 ml vin, 50 ml suc de roșii, 3—4 felii de lămîie (fără coaja albă), 30 măsline, o foaie de dafin, 25 g făină, 50—80 ml untdelemn, piper, cimbru, 20 g zahăr pentru caramel.

Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, împreună cu ceapa, se călesc 2 minute, în tot untdelemnul. Totul se stinge cu 1/2 l supă în care a fiert limba sau cu apă, lăsîndu-se să fiarbă, acoperit, pînă cînd se moaie bine, apoi se trece prin sită inoxidabilă. Făina se freacă cu vinul și sucul de roșii și se adaugă în sos, împreună cu toate ingredientele menționate, inclusiv cu feliile de limbă. Dacă este nevoie, sosul se diluează cu supă, cît să cuprindă bucățile de limbă (cca 600 ml sos). Zahărul se caramelizează (maro deschis) și se stinge cu 2—3 linguri cu apă fierbinte; după ce s-a topit, se toarnă în sos. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 20 minute, pînă fierb măslinele și se ridică untdelemnul. După ce s-a răcit, se adaugă sare, dacă măslinele n-au sărat suficient.

Mîncarea se servește rece, ca fel întîi și caldă, cu garnitură de macaroane sau cu „Găluște pentru sos ragu", ca fel doi.

Limbă cu ciuperci

6—8 felii de limbă, 1/2 kg ciuperci, 100 g ceapă, 200 ml suc de roșii, 50 ml vin, 3 felii de lămîie (fără coaja albă), o foaie de dafin, 50—80 ml untdelemn, piper, pătrunjel și mărar tocat, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește, 2 minute, în tot untdelemnul; se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii mai mari, un vîrf de linguriță cu

piper, 1/2 linguriță cu sare și foaia de dafin. Se fierb, acoperite, cca 30 minute, pînă scade apa pe care o lasă. Se mai pune apă, dacă nu sînt bine fierte. Apoi, se adaugă vinul, sucul de roșii, feliile de limbă, feliile de lămîie, mărarul, pătrunjelul, și supă, ca să rezulte cca 500 ml sos (să cuprindă ciupercile și feliile de limbă, fără să treacă peste nivelul lor). Se sărează după gust, apoi cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servește rece, ca fel întîi.

Limbă cu roșii și ardei

6—8 felii de limbă, 100 g ceapă, 3—4 ardei grași, 1/2 kg roșii, o foaie de dafin, 100 ml untdelemn, 100 ml vin, sare, piper, pătrunjel.

Ceapa tăiată în felii subțiri se călește în tot untdelemnul, împreună cu 1/2 linguriță de sare, pînă devine lucioasă. Se adaugă, apoi, ardeiul tăiat în felii subțiri și se călesc împreună, acoperite, încă 3—4 minute. După aceea, se pun roșiile curățate de coajă (dacă se poate), și tăiate în felii mai groase și toate ingredientele indicate, inclusiv feliile de limbă și 1/4 l supă în care a fiert limba. Se presară cu 1/2 linguriță cu sare și cu un vîrf de cuțit cu piper și se amestecă toate. Se introduce cratița în cuptor și se lasă 20 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Mîncarea se servește rece, ca fel întîi, cu pătrunjel tocat deasupra.

PREPARATE DIN CREIER, MOMIȚE, MĂDUVIOARĂ, UGER DE VACĂ

Creier rasol

Creierul de porc și de vițel nu are cheaguri de sînge evidente; de aceea, nu este nevoie să se curețe de pieliță, fiind mai fragil la manipulare. Se fierbe întreg în apă clocotită (cît să-l cuprindă) cu puțină sare și oțet care-l ajută să devină mai consistent, și să nu se zdrobească. La 1/2 l apă, sînt necesare o linguriță rasă de sare și 20 ml oțet. În momentul cînd se introduce creierul, apa nu trebuie să clocotească prea mult. Creierul de porc (care este cel mai fragil) fierbe în cca 10 minute (în clocote mici), iar cel de vițel, în cca 15 minute. Se scoate din apă cu spumiera și se servește fierbinte, cu bucățele de unt, zeamă de lămîie și cu pătrunjel tocat presărat peste el.

Creierul de vită matură se curăță de chiagurile de sînge de la suprafață și de pielița mai groasă de deasupra. Acest creier este mai consistent și cu miros mai pronunțat de grăsimi specifice (fosfolipide); se taie în felii de 2 cm grosime care, apoi, se pun la fiert în apă cu sare și oțet, pierzînd în acest mod, în parte, mirosul caracteristic. Feliile de creier se fierb cca 15 minute, se scot cu spumiera și se servesc la fel ca și creierul de porc.

Creierul rasol se poate servi şi cu sos alb, acrit cu zeamă de lămîie, sau cu oricare din sosurile calde care se folosesc şi pentru carnea rasol.

Creier prăjit

Creierul de porc şi de viţel este cel mai gustos. Nu trebuie spălat, deoarece fiind foarte fragil, se zdrobeşte şi nu se poate scurge de apă. Pe o foaie de nailon se pun 1—2 linguri cu făină sau pesmet (depinde de cantitatea creierului). Se iau, cu furculiţa, bucăţi de creier de mărime potrivită, de 2—3 cm grosime, care, apoi, se aşază pe făină sau pesmet, se presară cu puţin piper şi puţină sare fină (din creier nu se vor scurge sucuri prin topirea sării, dacă acesta se prăjeşte imediat), se trec bine prin făină sau pesmet şi se lasă pe foaia de nailon. Pentru a se înlătura mirosul de fosfolipide şi acest creier se fierbe, în prealabil, 5 minute, la foc foarte mic, în apă cu sare şi oţet (v. „Creier rasol"), apoi se scoate cu spumiera şi, cînd este rece, se taie în felii de 2 cm grosime care se vor pipăra şi săra puţin şi se vor trece prin făină sau pesmet. Creierul, astfel opărit, fiind puţin mai consistent, se poate trece prin făină, apoi prin ou şi iar prin făină sau pesmet; se lasă pe foaia de nailon.

Creierul de vită, fiind mai consistent, se taie de la început în felii de 2 cm grosime, care, apoi, se opăresc 10 minute în apă clocotită cu sare şi oţet, la foc foarte mic, pentru a li se înlătura mirosul caracteristic. Se scot cu spumiera şi se pregătesc în continuare, cum s-a procedat şi cu creierul de porc şi viţel. Cînd totul este aranjat, tigaia se înfierbîntă, 3—4 minute, pe foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi se pune untdelemn într-un strat de $^1/_2$ cm şi, imediat, se aşază bucăţile de creier care se lasă să se rumenească pe fiecare parte, cca 5—6 minute. Creierul prăjit se serveşte fierbinte sau se păstrează acoperit, pe un vas cu apă fierbinte, pînă la servire.

Se serveşte ca fel doi, cu diferite soteuri din legume sau cu alte garnituri.

Creier cu ouă şi şuncă

200—250 g creier de porc sau viţel, 50 g ceapă, 100—150 g şuncă, 3 ouă, 60 g unt sau untdelemn, sare, piper, pătrunjel tocat.

Ceapa rasă prin răzătoarea cu găuri mici se pune în tigaia caldă, odată cu untul sau untdelemnul şi se înfierbîntă numai un minut, la foc mic. Se pune creierul întreg şi se lasă să se prăjească 3—4 minute, pe fiecare parte. Dacă este mai gros de 2—3 cm, se taie, cu furculiţa, în tigaie, în bucăţi potrivite ca grosime care se vor prăji în continuare, cît este necesar, pe ambele părţi (cca 5—6 minute), avînd grijă să nu se ardă ceapa. Se presară puţin piper şi sare fină peste toate bucăţile. În acest timp, se bat ouăle, se adaugă şunca tăiată în cubuleţe, un vîrf de cuţit cu piper, un vîrf de linguriţă cu sare şi pătrunjel tocat şi, apoi, se deşartă peste bucăţile de creier. Acestea se ridică puţin, cu furculiţa, ca să intre compoziţia sub ele şi se lasă să se prăjească pînă cînd se coagulează bine ouăle şi se rumenesc la bază; apoi, bucăţile se întorc şi pe partea cealaltă, ca să se rumenească. Se pregătesc la fel şi fără şuncă.

Creierul se servește fierbinte, ca fel întîi, sau asociat cu diverse soteuri sau cu alte garnituri, ca fel doi.

Creier la graten cu ciuperci

250 g creier, 1/2 kg ciuperci albe de păşune (champignons), 50 g brînză telemea sau caşcaval, 1/2 kg roşii sau 1/4 l suc de roşii, 50—80 unt sau untdelemn, piper, sare, pătrunjel, mărar, 80 g ceapă.

După ce a fiert, creierul (v. „Creier rasol") se strecoară, se lasă să se răcească şi, apoi, se taie în felii de 2 cm grosime. Ceapa tocată mărunt se înfierbîntă în tot untul sau untdelemnul, un minut, se adaugă ciupercile bine spălate şi tăiate în felii mai groase, 1/2 linguriţă cu sare şi un vîrf de cuţit sau de linguriţă cu piper şi se lasă să fiarbă acoperite, pînă cînd scade apa ce o lasă şi se moaie. Dacă este nevoie, se mai adaugă puţină apă, ca să fiarbă bine. Cînd apa a scăzut, se presară cu pătrunjel sau mărar tocat. Într-un vas termorezistent (graten, vas de Jena) se aşază jumătate din cantitatea de ciuperci, peste ele un rînd de felii de roşii sau, în lipsa acestora, se toarnă jumătate din cantitatea de suc de roşii, apoi feliile de creier presărate cu jumătate din cantitatea de caşcaval sau telemea rasă, urmate de restul de ciuperci şi, la sfîrşit, restul de felii de roşii sau de suc, presărate cu brînza sau caşcavalul rămas şi cu pătrunjel sau mărar tocat. Vasul se introduce în cuptorul încălzit, la foc mijlociu, cu 15 minute înainte de servire.

Preparatul se serveşte fierbinte, ca fel întîi.

Mîncărică de ciuperci, cu creier

1/4 kg creier de porc sau viţel, 1/2 kg ciuperci, o ceapă mare (100 g), 50 g unt sau untdelemn, o foaie de dafin, 150 ml suc de roşii, zeamă de lămîie, mărar, sare, piper, ienibahar.

Creierul se fierbe în apă cu sare şi oţet (v. „Creier rasol"), la care se adaugă foaia de dafin şi cîte un vîrf de cuţit cu piper şi ienibahar (măcinate). După ce s-a scurs şi s-a răcit, creierul se taie în felii groase de 2 cm. Ceapa tocată mărunt se înfierbîntă la foc mic, în unt sau untdelemn, pînă se moaie şi scade apa ce o conţine, devenind lucioasă, însă fără să se îngălbenească, apoi se adaugă ciupercile bine spălate şi tăiate în felii mai mari, 1/2 linguriţă cu sare şi un vîrf de cuţit cu piper. Se lasă să fiarbă acoperite, adăugînd cîte puţină apă pînă cînd se moaie bine ciupercile; se toarnă, apoi, sucul de roşii şi apă, ca să se formeze un sos cît să le cuprindă. Se sărează şi se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie şi se aromează cu o linguriţă cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat. Ciupercile se deşartă într-un vas termorezistent cu care se vor servi la masă; peste ele se aşază feliile de creier, una lîngă alta, care se presează puţin, ca să intre în sos (nu se amestecă ca să nu se zdrobească creierul). Vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Mîncărica se serveşte fierbinte, ca fel întîi sau ca fel doi.

Mîncărică de momiţe, creier sau măduvioară

1/4 kg momiţe, creier, măduvioară de porc, viţel sau vită, 200 g ceapă, 80 g unt sau untdelemn, 100 ml vin alb sec, 100 ml suc de roşii, piper, o foaie de dafin, ienibahar sau nucşşoară, coriandru, sare.

Ceapa, tăiată în felii subţiri, se călește în tot untul sau untdelemnul, împreună cu o jumătate de linguriţă cu sare, la foc mic, cca 10 minute, pînă devine lucioasă, fără să se îngălbenească; apoi, se adaugă cîte un vîrf de cuţit sau de linguriţă din fiecare condiment, sau după dorinţă şi momiţele, creierul sau măduvioara, tăiate în bucăţi mai mari. Se prăjesc, cîte 5—6 minute, pe fiecare parte, la foc foarte mic, avînd grijă să nu se ardă ceapa. Tigaia sau cratiţa trebuie să fie destul de încăpătoare, ca să le cuprindă pe toate, căci nu trebuie să fie amestecate prea mult (se zdrobesc). Cînd sînt destul de moi, se adaugă vinul, sucul de roşii, foaia de dafin şi sare. Mîncarea se acreşte, după gust, cu zeamă sau sare de lămîie sau cu cîteva picături de oţet. Se lasă să fiarbă cîteva clocote sau se introduce în cuptor, unde se lasă, 10 minute, ca să se formeze sosul şi să se ridice untdelemnul.

Mîncărica se serveşte fierbinte, simplă, ca fel întîi sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

Creier cu maioneză

300 g creier, 250 g maioneză, 100 ml smîntînă (facultativ), pătrunjel, mărar.

Creierul de viţel sau de porc se fierbe (v. „Creier rasol"), se strecoară şi, după ce s-a răcit, se taie în felii care se vor aşeza pe platoul de servit. Peste ele se deşartă maioneza, după ce i s-a potrivit gustul mai picant cu sare, zeamă de lămîie, muştar, mărar sau pătrunjel şi s-a amestecat cu smîntîna de bună calitate.

În loc de maioneză, se poate pune sos olandez, sos maioneză cu smîntînă, sau sos remulad cu smîntînă (v. „Sosuri servite calde şi reci").

Chiftele de creier

150 g creier de porc sau viţel, 50 g parmezan sau brînză telemea, 50 g ceapă, un ou, 25 g făină, 50 g franzelă, o linguriţă rasă sare, un vîrf de cuţit sau de linguriţă piper şi ienibahar sau nucşoară, mărar sau pătrunjel, pesmet.

Ceapa, rasă fin sau tăiată foarte mărunt, se călește, un minut, cu o lingură de untdelemn. Creierul se zdrobeşte bine cu furculiţa, se adaugă ceapa călită, oul întreg, piperul, ienibaharul, făina, franzela muiată, o clipă, în apă rece şi bine stoarsă, sarea, mărarul sau pătrunjelul tocat, brînza rasă şi se amestecă bine. Compoziţia va fi moale. Pe o foaie de nailon se pun 2 linguri

cu făină sau pesmet. Se ia cîte o linguriță cu vîrf din compoziție care, apoi, se trece prin făină sau pesmet și i se dă forma de chiftea. Se pregătesc la început 10—12 bucăți, pentru o tigaie, apoi se continuă la fel, pînă cînd se termină compoziția. Tigaia, fără grăsime, se înfierbîntă 3—4 minute, la foc mijlociu, se toarnă untdelemn într-un strat de 1/2 cm și, imediat, se așază chiftelele, unele lîngă altele, neînghesuite. Se rumenesc, cca 5—6 minute, pe fiecare parte, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără). Pe măsură ce unele sînt prăjite, se înlocuiesc cu altele, ca să nu se ardă grăsimea.

Se servesc calde, simple, ca aperitiv, sau cu diferite garnituri și salate, ca fel doi.

Uger de vacă prăjit

Ugerul se fierbe, de obicei, în supa de carne sau de zarzavat, pînă cînd se moaie. Se scurge bine, se taie în felii de 2 cm grosime care se vor prăji la fel ca și creierul, date prin făină sau pesmet sau prin făină, ou și pesmet. Se servesc la fel.

PREPARATE DIN FICAT ȘI RINICHI

Chiftele de ficat

150 g ficat de vițel, porc sau pasăre, 50 g franzelă, un ou, 80 g ceapă, 2 linguri untdelemn, un vîrf de cuțit sau de linguriță piper și ienibahar, nucșoară, o linguriță pătrunjel tocat, 1/2 linguriță sare, pesmet, făină.

Ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn și, după ce s-a răcit, se dă prin mașina de tocat, împreună cu ficatul crud și franzela muiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă oul întreg, condimentele, sarea și pătrunjelul. Compoziția va fi moale. Se fac chiftele și se prăjesc, exact cum s-a arătat la „Chiftele de creier".

Se servesc, imediat, calde cu cartofi prăjiți, soteuri de legume sau cu alte garnituri, sau cu sos de roșii, picant, de muștar, sau de ceapă, asociate cu piure de cartofi, ca fel doi.

Ficat prăjit

Ficatul de vițel, porc sau pasăre se taie în felii cu grosimea de 2 cm care, apoi, nesărate se trec prin făină; se pot presăra cu puțin piper înainte de a se da prin făină. Se prăjesc exact ca și creierul (v. „Creier prăjit"), cca 5—6 minute, pe fiecare parte. Dacă dorim ca mijlocul să rămînă în sînge, atunci ficatul se taie în felii de cca 3 cm grosime care se vor prăji, numai 3—4 minute, pe fiecare parte. Se sărează numai cînd se servesc la masă, deoarece

sarea întărește ficatul. Este bine să se prăjească numai înainte de servire, altfel se va întări.

Se servește cu diferite soteuri de legume cu unt, ca fel întîi, sau cu garnitură de gutui sau mere, cu cartofi pai sau piure, ca fel doi.

Mîncărică de ficat cu ceapă

1/4 kg ficat de vițel, porc sau pasăre, 200 g ceapă, 100 g unt sau untdelemn, un vîrf de cuțit sau de linguriță piper, ienibahar, nucșoară, sare.

Ceapa tăiată în felii subțiri se călește în tot untul sau untdelemnul, cca 10 minute, la foc mic, pînă devine lucioasă, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă. Se pun, apoi, 2 linguri cu apă, ca să se moaie mai bine ceapa și se fierbe la foc foarte mic, acoperită, încă 5—6 minute. Cînd apa a scăzut, se pun ficatul tăiat în felii de 2 cm grosime și 4—5 cm lungime și condimentele; se înăbușă sub capac cca 10 minute, întorcîndu-se pe ambele părți. Ficatul nu se prăjește mai mult, deoarece se întărește.

Cînd este gata, se presară cu puțină sare (sau după gust) și se servește ca fel întîi, sau asociat cu piure de cartofi și cu salate de crudități sau cu murături, ca fel doi.

Mîncărică de ciuperci cu ficat

200 g ficat de vițel, porc sau pasăre, 1/2 kg ciuperci albe de pajiște sau mînătărci, 100 ml vin, 200 ml suc de roșii, 80 g ceapă, 100 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, 20 ml zeamă de lămîie, o linguriță rasă sare, piper.

Ceapa tăiată mărunt se călește în untdelemn, 2 minute, apoi se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii mai groase, vinul, sucul de roșii, sarea, un vîrf de cuțit cu piper, mărarul și pătrunjelul tocat și zeama de lămîie. Se fierb acoperite cca 30 minute, pînă se moaie bine. Ciupercile spălate lasă multă apă, dar se fierb pînă cînd aceasta scade la nivelul lor. Se pot fierbe și la cuptor, tot acoperite, pînă scade apa și rămîne un sos care să le cuprindă.

Ficatul se taie, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Feliile se presară cu puțin piper, se trec prin făină și se prăjesc (v. „Ficat prăjit").

Ficatul prăjit se așază pe platou, se presară cu puțină sare și se servește, imediat, cu mîncarea de ciuperci caldă în jur, ca fel întîi sau fel doi.

Mîncărică de ficat cu sos picant

250 g ficat de pasăre, vițel sau porc, 200 g ceapă, 80 g unt sau untdelemn, 2 cuișoare întregi, cîte un vîrf de cuțit din următoarele condimente: piper, ienibahar, coriandru, scorțișoară, 150 ml vin, 200 ml suc de roșii, sare.

Ceapa, tăiată în felii subțiri, se călește, la foc mic, în tot untul sau untdelemnul, cca 10 minute, pînă devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Se

adaugă, apoi, 2 linguri cu apă şi se fierbe acoperită, la foc foarte mic, încă 10 minute, amestecînd, ca să nu se ardă. Se adaugă, apoi, ficatul tăiat în felii, ca în reţetele precedente şi condimentele. Se prăjesc, acoperite, 10 minute întorcîndu-le pe ambele părţi, ca să se pătrundă bine, apoi se adaugă vinul, sucul de roşii şi apă, cît să cuprindă tot materialul din cratiţă. Se sărează după gust şi se mai adaugă, facultativ, vin sau zeamă de lămîie şi se lasă să fiarbă încă 2—3 clocote.

Se serveşte simplă, caldă, ca fel întîi, sau cu garnitură de orez sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

Mîncărică de rinichi

Circa 300 g rinichi de porc sau de viţel, 100 g ceapă, un ardei gras, 2—3 roşii sau 150—200 ml suc de roşii, 100—150 ml vin alb sec, un vîrf de linguriţă piper, o foaie de dafin, 3—4 linguri untdelemn, sare.

Rinichii au un miros specific, dezagreabil. Cu cît animalul este mai bătrîn, cu atît mirosul lor este mai pronunţat. Cel mai acceptabil este rinichiul de animal tînăr, de porc, viţel sau miel. Rinichiul se taie în jumătăţi, pe lungime, se curăţă grăsimea din interior, se crestează bine, ca să intre apa în canale, sau se taie în felii de 2 cm şi se spală bine în mai multe ape reci. Feliile se opăresc în apă clocotită cu sare şi oţet (v. „Creier rasol"), ţinîndu-se 5 minute, pe foc foarte mic, apoi se scurg în strecurătoare şi se limpezesc la un jet de apă rece, ca să dispară mirosul, lăsîndu-se să se scurgă bine. Feliile se trec, apoi, prin făină şi se prăjesc ca şi ficatul cca 10 minute, pe ambele părţi, ca să se rumenească puţin.

Ceapa, tăiată în felii subţiri, se căleşte, 5—6 minute, în untdelemn, la foc mic. Se adaugă ardeiul tăiat în felii subţiri, foaia de dafin, piperul, 1/2 linguriţă cu sare şi 4—5 linguri cu apă, lăsîndu-le să fiarbă acoperite, pînă se moaie bine ceapa, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă. După aceea, se adaugă roşiile, curăţate de coajă şi tăiate în felii sau sucul de roşii, vinul, puţină apă, ca să se formeze un sos nu prea gros care se sărează şi se acreşte, după gust, cu zeamă de lămîie. Se pun şi rinichii prăjiţi şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, sau se introduce cratiţa în cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Rinichii de porc, viţel sau miel, opăriţi cum s-a arătat, se pot pune direct în ceapa călită, se amestecă şi se prăjesc la foc foarte mic, 5—6 minute, apoi se adaugă ardeii, roşiile sau sucul de roşii şi toate celelalte ingrediente. Se fierb împreună 15 minute sau se dau la cuptor, după ce s-a potrivit gustul cu sare şi acreală.

Mîncarea se serveşte simplă, fierbinte, ca fel întîi, sau cu garnitură de cartofi sau orez, ca fel doi.

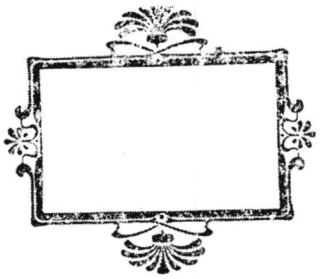
Rinichi prăjit

Rinichii de porc sau viţel, spălaţi şi opăriţi, cum s-a arătat în reţeta precedentă, se presară cu puţin piper, se trec bine prin făină şi se prăjesc, ca şi ficatul, 5—6 minute, pe fiecare parte, înainte de servire.

Se servesc fierbinţi cu cartofi prăjiţi sau cu piure de cartofi, ca fel doi de mîncare.

PREPARATE DIN INIMĂ DE VIŢEL SAU DE PORC SAU DIN PIPOTE DE PASĂRE

Atît inima, cît şi pipota sînt formate din ţesuturi musculare tari, datorită funcţiei pe care o îndeplinesc în organism. Se pregătesc după oricare din reţetele anterioare: cu ceapă sau cu sosurile indicate la ficat, rinichi, limbă. Cu aceste mărunţaie se poate pregăti şi pilaf, ca şi cu carne de pasăre sau vită (v. „Pilaf cu carne de pasăre sau vită").



PREPARATE DIN CARNE DE VÎNAT

CARNEA de vînat ca şi de alte animale, după sacrificare, intră într-o stare de rigiditate, de întărire a muşchilor. De aceea, carnea acestor animale sălbatice, cu muşchii mai tari decît cea a animalelor domestice, se lasă un timp mai lung sau mai scurt, între vînare şi pregătire, să se matureze, adică prin modificările care au loc în carne, să se înmoaie, devenind mai uşor de digerat, după preparare.

Unele animale mici de vînat, cu blană, cum sînt iepurii, după vînare, se lasă să se matureze, chiar în blana lor, necurăţaţi nici de viscere (intestine şi măruntaie). Păsările se lasă în penele lor, tot necurăţate de intestine, chiar şi 6—7 zile, însă numai cînd timpul este rece. Această practică de maturare a cărnii de vînat (în blană sau pene) se numeşte fezandare şi se aplică, mai ales, pentru animalele tinere.

În mod obişnuit, animalele se jupoaie de blană, iar pasărea se curăţă de pene, apoi li se scot intestinele şi carnea lor se marinează ca să se matureze, adică să se moaie mai repede. Din lipsă de spaţiu, nu se poate trata fiecare vînat în parte.

PREPARATE DIN CARNE DE IEPURE DE VÎNAT

Carnea de iepure se fezandează sau, după caz, se marinează. După fezandare, carnea este moale, adică maturată şi se poate pregăti imediat. Dacă se marinează, iepurele se jupoaie de piele, i se scot intestinele, păstrîndu-se ficatul de la care se îndepărtează vezica. Se desprind spinarea şi pulpele din spate, de torace, apoi se taie şi toracele în bucăţi mai mici şi se pun toate să se marineze cu zeama pregătită (v. „Marinarea"). Se ţine vasul la rece, dar nu

la frigider. Bucățile de carne se întorc în zeamă, în fiecare zi, timp de 3—4 zile.

După marinare, spinarea și pulpele din spate care au cea mai bună carne se curăță de pieliță, deorece acestea sînt tari. Bucățile mai cărnoase sînt bune pentru friptură sau pastetă, iar din părțile din față, cu mult os, se prepară mîncăruri cu ceapă sau cartofi, cu sos de mărar etc., după exemplele (rețetele) arătate la preparatele din carne de animale domestice: vită, porc, ovine. Iepurele mai tînăr, cu carnea fragedă, după fezandare sau marinare, se poate frige la grătar, rotisor sau la frigare.

Friptură de iepure

O spinare de iepure sau pulpele din spate, cca 100 g grăsime de porc sau 100 ml untdelemn, 50—100 ml vin alb, 3—5 căței de usturoi, o ramură de cimbru, un vîrf de linguriță piper, o linguriță rasă sare.

Carnea, curățată de pieliță, se așază într-o tavă sau cratiță potrivită cu mărimea ei, peste un rînd de rondele de morcov, pătrunjel, țelină și ceapă, tăiate de 1 cm grosime, se unge bine cu grăsimea sau untdelemnul și se presară cu piperul măcinat. În cratiță se pun 4—5 linguri cu apă, sarea, cimbrul sau o foaie de dafin, apoi aceasta se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, acoperită chiar de la început, ca să se frigă carnea în vaporii formați (să rămînă suculentă). Se întoarce din cînd în cînd, se stropește întotdeauna cu sosul din cratiță care se completează cu apă, cînd scade, ca să nu se ardă zarzavatul, pînă ce acesta se moaie, după care se adaugă vinul sau zeama de la marinare, cînd scade lichidul. Durata de frigere variază între $1\frac{1}{2}$—2 ore sau mai mult, după cît de bătrîn este animalul. Cînd furculița intră cu ușurință în carne, pînă la mijloc, înseamnă că aceasta este gata; dacă nu s-a rumenit suficient, se lasă puțin descoperită, ca să se rumenească pe toate părțile, după gust. Cînd este gata, în sos se pune usturoiul tăiat în felii și cu acesta se stropește friptura care, astfel, se aromează mai intens decît dacă s-ar împăna cu usturoi.

Se servește cu sote de sfeclă sau de alte legume, cu piure de cartofi, garnitură de orez etc. Friptura se servește și rece.

Iepure cu măsline

1 kg carne (spinare, pulpe), 100 g ceapă, 100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 10 boabe de piper, $\frac{1}{4}$ l suc de roșii, 25 g făină, 100 ml vin, 3—4 felii de lămîie (fără coaja albă care este amară), o linguriță muștar, 30—40 bucăți măsline, o ramură de cimbru, $\frac{1}{4}$ l zeamă în care a fost marinată carnea sau apă, sare.

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici sau tocată foarte mărunt, se călește în tot untdelemnul, 2 minute, apoi se adaugă carnea marinată, tăiată

în bucăţi de mărime mijlocie şi 4—5 linguri cu apă sau cu zeamă de la marinare. Se frige înăbuşit, tot timpul cu capac, la foc mic, pe plită sau la cuptor, la foc mijlociu, cca 2 ore, sau pînă cînd se moaie bine, adăugînd cîte puţină zeamă de la marinare sau apă simplă, ca să nu se ardă ceapa. Carnea se poate fierbe în oală sub presiune (cca o oră). Ceapa se căleşte direct în oală, împreună cu carnea timp de 3—4 minute, amestecîndu-se, ca să se prăjească puţin la suprafaţă; apoi, se toarnă 300 ml apă şi carnea se lasă să fiarbă la foc mic, ca să nu scadă apa.

După ce a fiert carnea (în oricare variantă), făina se freacă cu sucul de roşii, turnat cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe şi apoi se deşartă în cratiţă şi se amestecă cu sosul; se adaugă vinul şi apă sau zeamă de la marinare, dacă aceasta nu este prea acră (cît să cuprindă tot materialul), foaia de dafin, muştarul, feliile de lămîie, cimbrul şi măslinele nedesărate. Cratiţa se introduce în cuptor, unde se lasă cca 20 minute, ca să fiarbă şi măslinele şi să se formeze sosul care se mai subţiază, dacă este nevoie (cca 600—700 ml), deoarece servindu-se rece, se mai îngroaşă, fiind cu făină. Cînd este gata, i se potriveşte gustul cu sare (sărează şi măslinele) şi, după dorinţă, se acreşte cu zeamă de lămîie.

Se serveşte ca fel întîi.

Iepure cu ceapă

750 g — 1 kg carne (poate fi şi cu mai mult os), 300—400 g ceapă, 100 ml untdelemn, 200 ml suc de roşii, 150 ml vin, 4—5 felii de lămîie (fără coajă), o mică ramură de cimbru, o foaie de dafin, cîte un vîrf de cuţit piper şi ienibahar, usturoi (3—4 căţei), sare.

Carnea, tăiată în bucăţi de mărime mijlocie, se pune într-o cratiţă de 2½—3 l, împreună cu tot untdelemnul; se amestecă, ca să se prăjească puţin la suprafaţă, se presară, apoi, cu ½ linguriţă cu sare, se adaugă 3—4 linguri cu zeamă de la marinare sau apă simplă şi se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, sau se introduce, tot acoperită, în cuptor, unde se lasă cca o oră, pînă cînd se moaie pe jumătate, adăugînd pe parcurs apă, ca să nu se ardă sosul. După aceea, se pune ceapa tăiată în felii subţiri care se amestecă cu carnea, se lasă să fiarbă 10 minute, acoperite, pînă se moaie puţin ceapa. Se adaugă, apoi, sucul de roşii, vinul, feliile de lămîie, foaia de dafin, cimbrul, condimentele şi cca 200 ml apă. Carnea se fierbe în continuare, acoperită, completînd mereu cu apă cît este necesar, ca să nu scadă lichidul şi să se ardă ceapa şi amestecînd mai des, pînă se moaie carnea şi ceapa. Ceapa nu trebuie să se terciuiască, numai să se moaie; dacă, pe parcurs, se arde într-o parte, nu se mai pune apă, ci se schimbă imediat mîncarea în altă cratiţă, altfel ceapa va deveni maronie şi mîncarea va căpăta un gust amar. Cînd toate sînt fierte, ceapa trebuie să fie ca un sos mai gros. Se adaugă usturoiul tocat (facultativ), se sărează şi se acreşte, după gust şi se mai lasă la cuptor 10 minute, ca să se ridice untdelemnul.

Se serveşte rece, ca fel întîi.

Iepure cu sos ragu

Circa 1 kg carne, 100 ml untdelemn, morcov, pătrunjel, țelină și ceapă (toate cca 250 g), o foaie de dafin, cîte un vîrf de cuțit piper și ienibahar, 100 ml suc de roșii, 100 ml vin alb sec, 3—4 felii de lămîie, 30 g făină, 20 g zahăr, o ramură de cimbru, sare.

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute, în tot untdelemnul; totul se stinge, apoi, cu 200 ml apă fierbinte, numai cît să cuprindă zarzavatul. Carnea, tăiată în bucăți, se așază peste zarzavat și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, întorcînd-o din cînd în cînd în sos. Cînd scade sosul, se mai completează cu apă, nu cu zeamă de la marinare, deoarece, fiind acră, întărește zarzavatul. Cînd carnea este suficient de moale, se scoate din sos, iar acesta se trece prin sită de sîrmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat. Se pun, din nou, în cratiță atît sosul, cît și carnea, se adaugă făina frecată cu sucul de roșii rece, vinul, piperul, ienibaharul, cimbrul, feliile de lămîie fără coaja albă și apă sau zeamă de la marinare, dacă este nevoie, ca să rezulte cca 7—800 ml sos. Într-o tigăiță, se caramelizează zahărul (maro-deschis) și se stinge cu 2—3 linguri cu apă fierbinte, se lasă pînă se topește, apoi se amestecă cu sosul și se sărează după gust. Cratița se introduce în cuptor unde se lasă 10 minute, ca să se ridice untdelemnul. Se servește rece, ca fel întîi.

În acest sos, cînd este strecurat, se pot pune 30—40 măsline, împreună cu toate celelalte ingrediente menționate mai sus, se lasă la cuptor 20 minute, ca să fiarbă și măslinele și să se ridice untdelemnul; mîncarea se servește rece.

Mîncare de iepure cu smîntînă

600—700 g carne, 100 g ceapă, 100 ml smîntînă, 25 g făină, 50—80 ml untdelemn, un vîrf de cuțit sau de linguriță piper, 1/2 de linguriță boia dulce de ardei, o linguriță cu vîrf pătrunjel tocat.

Ceapa tocată mărunt se călește, un minut, în untdelemn; apoi, se adaugă carnea tăiată în bucăți de mărime mijlocie (poate să fie și mai osoasă) și se amestecă, ca să se prăjească puțin pe toate părțile. Se pun 4—5 linguri cu zeamă de la marinare sau cu apă și 1/2 linguriță cu sare și se lasă să fiarbă acoperită, pînă cînd se moaie bine, adăugînd cîte puțină apă sau zeamă, ca să nu se ardă sosul. Cînd este gata, făina se freacă cu cca 250 ml apă rece, adăugată cîte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe și se toarnă în sos, lăsîndu-l să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu apă, atît cît să cuprindă bucățile de carne. După ce a dat în cîteva clocote, se ia de pe foc, se amestecă imediat cu smîntîna, bătută bine cu o lingură cu apă rece, se sărează după gust și se adaugă pătrunjelul tocat și, facultativ, piperul. Pentru culoare, se încălzește o lingură de untdelemn cu boiaua și se deșartă peste mîncare.

Se servește cu piure de cartofi, cu garnitură de orez sau cu găluște, ca fel doi.

PREPARATE DIN CARNE DE IEPURE DOMESTIC

Carnea de iepure domestic este fragedă, fără miros deosebit, ca şi carnea de viţel, pretîndu-se pentru orice preparat, friptă, fiartă sau tocată, ca şi aceasta, sau ca orice altă carne de animal domestic.

Se poate şi marina, mai ales, cea provenită de la animale mai bătrîne.

Marinarea cărnurilor

Marinarea are scopul de a frăgezi cărnurile cu musculatura tare, provenite de la animale bătrîne domestice (vacă, oaie) sau din vînat.

După 2—3 ore de la sacrificarea animalelor, se produc modificări în carne, instalîndu-se o rigiditate a acesteia, o întărire, care poate să dureze 10—12 ore. După aceea, începe faza de maturare (8—10 zile), în timpul căreia se produc noi transformări care fac să dispară rigiditatea; carnea se moaie şi devine mai uşor de digerat, după ce se supune operaţiilor culinare. Anumite părţi de la unele animale, cum este muşchiul file de porc, sau pastrama de porc sau de pasăre, după procesul de maturare şi afumare, se pot consuma fără altă pregătire.

Marinarea are scopul de a ajuta în continuare maturarea, prin mediul acid în care se ţine carnea, dîndu-i în acelaşi timp şi un gust plăcut de zarzavat şi condimente. În mediul acid, nu se vor dezvolta microbii de putrefacţie în perioada scurtă a marinării.

Pentru circa 3 kg carne se fierbe $1^1/_2$ l apă cu $^1/_2$ kg zarzavat (morcov, pătrunjel, ţelină, ceapă), o foaie de dafin, 10—15 boabe de piper şi ienibahar, o ramură de cimbru. După ce zarzavatul a fiert bine şi s-a răcit, se adaugă 300—500 ml vin alb sec, 50—100 ml oţet de 9 grade şi 3—4 căţei de usturoi, zdrobiţi, împreună cu o linguriţă cu vîrf de sare. Carnea se aşază într-un vas potrivit de mare; peste ea se toarnă saramura rece cu tot zarzavatul, care trebuie s-o cuprindă bine. Se lasă 2—4 zile la rece (dar nu la frigider), întorcîndu-se în lichid o dată pe zi.

Carnea marinată se poate pregăti cu sos de vînat, cum s-a arătat la „Iepure cu sos ragu", chiar cu zarzavatul în care a stat şi cu o parte din zeama de la marinare, în care s-au dizolvat o parte din substanţele hrănitoare din carne; va fi un sos picant foarte gustos. În cazul mai multor preparate, chiar şi la friptură, se adaugă lichid de la marinare, în loc de apă. Carnea de ovine, prin marinare, devine mai fragedă şi i se anihilează mirosul specific.

BUDINCI

BUDINCILE sînt preparate culinare care se servesc, de obicei, fierbinți, imediat ce au fost coapte sau fierte, ca intrări sau ca fel doi. Budincile dulci se servesc ca desert, calde sau reci.

Pentru ca budinca să reușească trebuie să aibă *neapărat* în compoziție *albușul bătut spumă tare, ca o zăpadă și o substanță de susținere, care să lege compoziția:* făină, cartofi, paste făinoase, franzelă, *în proporții bine stabilite. Albușul,* bătut spumă tare, *trebuie să fie ultimul* din ingrediente *care intră în compoziție* și *cu care* compoziția *se amestecă foarte puțin, numai cu telul în formă de pară și numai prin mișcări ușoare de răsturnare, de jos în sus,* nu circular, *ca să nu se piardă aerul din albuș care la căldură se va dilata și va face să crească budinca.* În compoziția de budincă nu se va pune nici un praf de crescut, căci i-ar schimba aspectul și gustul.

Forma în care se coace budinca trebuie pregătită dinainte. Se unge bine cu grăsime solidă (margarină, unt) și se tapetează cu făină sau pesmet, mai ales pe fund, ca să nu se lipească compoziția de ea în timp ce se coace, ceeace ar face ca budinca să nu se poată răsturna, fără să se rupă. Forma se umple numai $^3/_4$ cu compoziția respectivă, încît să rămînă un spațiu liber de 2—3 cm pînă la gura formei, ca budinca să aibă loc să crească. Focul se aprinde la cuptor cu 30 minute înainte. Cuptorul trebuie să fie bine încins, altfel budinca nu va crește. După ce s-a introdus vasul, cuptorul nu se deschide 20 de minute, timp în care budinca crește și i se întărește puțin coaja; altfel, va scade și nu va mai putea crește. Se coace 30—60 de minute, depinzînd de mărime și de compoziție. Pentru budincile dulci, focul se reduce la mijlociu după 20 de minute, ca acestea să nu se rumenească prea mult (fiind cu zahăr), pînă cînd nu se pătrund în interior.

Vasul cu budinca se coace direct în cuptor, dacă dorim ca aceasta să aibă coaja rumenită peste tot; ca să aibă coaja rumenită numai deasupra și în rest să fie albă și moale, vasul se va pune într-o tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptor. În tava cu apă, budinca se va coace cu cca

10 minute mai mult decît direct în cuptor. Se coc, în acest mod, budincile cu carne, zarzavat şi care urmează să fie presărate cu brînză.

Budincile se pot fierbe în oală cu apă clocotită (bain-Marie) pe maşina de gătit, dar numai dacă se pune compoziţia în formă specială pentru budincă, din tablă inoxidabilă, cu părţile laterale ondulate sau drepte, prevăzută cu un capac care se închide aproape ermetic. Forma se unge bine cu unt sau margarină solidă pînă sus la capac şi se tapetează cu făină sau pesmet atît forma, cît şi capacul. Compoziţia se pune numai pînă la $^3/_4$ din formă, ca să aibă loc să crească; apoi, se închide capacul (care are şi o verigă de care se prinde) şi forma se aşază într-o oală cu apă care fierbe în clocot (apa trebuie să ajungă numai pînă la $^3/_4$ din înălţimea formei). Se fierbe o oră, reducînd imediat focul, ca să fiarbă în clocote foarte mici, abia perceptibile. Oala în care fierbe se acoperă cu un ziar (nu cu capac) care va opri, numai în parte, vaporii. Dacă fierbe în clocote mari, compoziţia se umflă mult şi iese din formă, rămînînd goluri în budincă (deci, nereuşită). Budinca fiartă în formă specială cu capac este cea mai bună; ea va avea coaja moale şi albă, va creşte frumos şi-şi va menţine mai bine forma după ce se răstoarnă. Trebuie să avem forme de diferite mărimi, după necesităţi.

După ce budinca s-a copt sau s-a fiert în oricare variantă, se trece cu cuţitul pe marginea ei (la cele care au fost coapte la cuptor), apoi se pune platoul de servit deasupra ei şi se răstoarnă împreună, printr-o mişcare rapidă, ca budinca să cadă direct pe mijlocul platoului.

Pentru budincile care se servesc ca intrări, deci fierbinţi, trebuie să se calculeze timpul de coacere, ca ele să fie gata, exact cînd trebuie servite, deoarece se mai lasă, dacă se răcesc. Se pot reîncălzi la cuptor sau pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, timp de 10—15 minute.

Pastele făinoase: tăiţei, macaroane, melcişori etc. pentru budinci sau pentru orice alte preparate se fierb numai în apă clocotită, sărată puţin, altfel nu-şi vor păstra forma, se vor fărîmiţa în apă; neapărat, trebuie amestecate bine cu lingura de 3—4 ori, pînă cînd apa începe să clocotească din nou, altfel se vor lipi unele de altele, formîndu-se ghemotoace care nu se vor mai putea dezlipi şi vor rămîne tari. Chiar şi după ce apa a început să clocotească, se mai amestecă de 2—3 ori, insistînd pe fundul vasului. Se fierb în apă multă, la foc mic, cu capacul tras la o parte sau descoperite, ca să permită vaporilor să iasă, altfel apa, îngroşată cu făină, va da în foc. Cca $^1/_4$ kg macaroane sau alte paste făinoase se fierb în 3 l apă clocotită, împreună cu o linguriţă cu vîrf de sare, cca 20 minute, pînă cînd se moaie fără să-şi piardă forma; după aceea, se iau de pe foc, se lasă să stea neapărat în apa în care au fiert, acoperite, 20—30 minute, în care timp vor absorbi apa, îşi vor mări volumul de 3—4 ori şi vor deveni pufoase. Se deşartă, apoi, în strecurătoare şi se limpezesc la un jet de apă caldă sau rece, ca să nu rămînă lipicioase. Se lasă în strecurătoare pînă cînd se scurg bine.

BUDINCI CU LEGUME, PASTE FĂINOASE, BRÎNZĂ

Budincă cu sos alb şi brînză

I. *100 g unt, margarină sau untdelemn, 100 g făină, 1/2 l lapte, 150 g brînză telemea sau jumătate telemea şi jumătate brînză de burduf, sau caşcaval, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, sare.*

Făina şi grăsimea se pun într-un lighenaş smălţuit de 3 l (în el se va pregăti compoziţia pînă la sfîrşit); se înfierbîntă, un minut, ca să se omogenizeze cu grăsimea, fără să se rumenească, apoi se sting cu laptele fierbinte, adăugat în 2—3 rînduri, amestecînd bine de fiecare dată, pînă cînd se desfac toate cocoloaşele formate. Se ia de pe foc şi, cînd este aproape rece, se pun gălbenuşurile şi brînza rasă. Dacă brînza nu a fost suficient de sărată, compoziţia se sărează înainte de a pune albuşurile, amestecîndu-se bine. Albuşurile se bat spumă tare; se mai poate pune un albuş în plus, dacă a rămas de la alte preparate. Cînd albuşul este tare şi omogen, ca o zăpadă, se deşartă peste compoziţie; se curăţă tot albuşul de pe vas cu lopăţica din plastic şi, numai după aceea, se amestecă uşor, cu telul în foromă de pară (nu cu lingura), prin mişcări de sus în jos. Compoziţia se pune într-o cratiţă de 2 l, unsă abundent cu margarină solidă şi tapetată cu făină sau pesmet care, apoi, se introduce în cuptorul bine încins dinainte, unde se lasă 30—40 minute, pînă se rumeneşte frumos. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Cînd se scoate din cuptor, se trece cu cuţitul pe margine, ca budinca să se desprindă, dacă s-a lipit, apoi se pune farfuria de servit deasupra şi se răstoarnă.

Se serveşte, imediat, fierbinte.

II. În compoziţia de mai sus se mai pot adăuga *100—150 g şuncă tăiată în pătrăţele sau două linguri cu vîrf de legume fierte (conopidă, varză dulce, spanac, urzici, mazăre, dovlecei, praz etc.)*, bine scurse de apă şi tocate în bucăţi mai mari, cu cuţitul; pentru aromă, se adaugă o linguriţă cu vîrf de mărar sau pătrunjel tocat, un vîrf de cuţit cu piper şi sare, dacă mai este nevoie. Se amestecă bine şi, apoi, se adaugă albuşurile bătute spumă, cu care se amestecă uşor, prin răsturnare. Se coace şi se serveşte ca budinca I. Ca să aibă coaja mai albă, se coace în tavă cu apă fierbinte, dată din timp la cuptor. În acest caz, se ţine cu 10—15 minute mai mult la cuptor; dacă se rumeneşte prea tare, se mai reduce focul sau se acoperă cu hîrtie.

III. Compoziţia de budincă cu brînză I se mai poate coace şi în tavă dreptunghiulară mare, de cca 28/42 cm, unsă bine cu margarină solidă şi tapetată cu pesmet. Compoziţia se deşartă în lungul tăvii şi se nivelează. Tava se introduce în curptorul bine încins, unde se lasă 30 minute, pînă cînd budinca se rumeneşte frumos. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, se mai

poate reduce focul, dacă cuptorul rumenește prea mult. Cînd este gata, se presară cu 150 g șuncă sau salam, tăiate în pătrățele. Se ține tava puțin înclinată în fața noastră; rularea se începe de sus în jos, treptat, pe toată lungimea, pînă se ajunge la marginea de jos; rulada se lasă să cadă pe platoul așezat sub tavă. În lipsa unui astfel de platou lung, rulada se taie, cînd a ajuns jos, după lungimea platoului și apoi se lasă să cadă pe el.

Se servește, imediat, fierbinte și se taie în felii, la masă. Sub formă de ruladă, suprafața rumenită este mai mare.

Budincă de cartofi cu brînză

1/2 kg cartofi curățați de coajă și apoi cîntăriți, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 250 ml smîntînă sau lapte, 250 g brînză de vaci și 100 g brînză telemea nedesărată, sau 250 g brînză telemea desărată puțin, 100 g unt sau margarină, 50 g făină albă, o linguriță cu vîrf mărar tocat, sare.

Cartofii curățați se taie în jumătăți și se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Se scurg bine și se zdrobesc, cu strivitorul de cartofi, cît sînt fierbinți, apoi se lasă să se răcească. Se adaugă brînza rasă, untul moale, brînza de vaci bine mărunțită, în prealabil, cu furculița, smîntîna, gălbenușurile, făina și mărarul; se amestecă bine și se adaugă sare după gust, dacă mai este nevoie. Apoi, se adaugă albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor și se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină sau pesmet.

Se coace ca și budinca cu sos alb și brînză și se servește la fel.

Budincă de cartofi cu franzelă

300 g cartofi, 100 g franzelă (curățată de coajă, ca budinca să fie albă), 200 ml lapte, 300 g brînză de vaci sau 250 g brînză telemea desărată puțin, 100 g unt sau margarină, 200 ml smîntînă, 50 g făină, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, mărar.

Cartofii, curățați de coajă și apoi cîntăriți, se taie în jumătăți și se fierb în apă clocotită cu puțină sare, sau se fierb în coajă, se curață și apoi se cîntăresc; se zdrobesc bine cu furculița sau cu strivitorul, cît sînt fierbinți. Franzela se înmoaie în tot laptele, pînă cînd îl absoarbe. După ce cartofii s-au răcit, se adaugă franzela nestoarsă, gălbenușurile, untul moale, smîntîna, făina, mărarul tocat, brînza de vaci mărunțită sau telemeaua rasă și se amestecă bine; dacă nu s-a pus brînză telemea, se pune o linguriță rasă cu sare fină. Albușurile, bătute spumă tare, se adaugă în compoziție, se amestecă ușor, cu telul în formă de pară, prin răsturnare, de jos în sus. Compoziția se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu pesmet sau făină.

Se coace ca și budinca cu sos alb și brînză și se servește la fel.

Budincă de spanac cu brînză

1/2 kg spanac, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 200 ml smîntînă groasă, 150 g brînză telemea, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii.

Sos alb din: 50 g unt, 50 g făină, 250 ml lapte, o linguriță cu vîrf mărar.

După ce s-a spălat bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), spanacul se opărește, 5 minute, în apă clocotită, se strecoară și se lasă în strecurătoare pînă cînd se răcește, apoi se trece prin mașina de tocat sau se toacă cu cuțitul. Franzela se înmoaie în laptele rece, pînă cînd îl absoarbe. Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau Bechamel") și, după ce s-a răcit, se amestecă cu spanacul, franzela, nestoarsă și bine fărîmițată cu furculița sau dată prin mașină odată cu spanacul, smîntîna, brînza rasă, gălbenușurile și mărarul tocat și se amestecă bine. Albușurile bătute spumă tare se amestecă ușor cu compoziția, prin răsturnare, de jos în sus, se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină soldă și tapetată cu pesmet și se nivelează. Se coace 50 minute în cuptorul bine încins, în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptor. Nu se deschide cuptorul 20 minute.

Cînd este coaptă, se răstoarnă pe platou și se servește fierbinte, simplă, presărată cu brînză rasă, sau cu sosuri de roșii, mărar sau ceapă (v. „Sosuri calde"). În această compoziție se pot adăuga 100—150 g șuncă tăiată în pătrățele, înainte de a se amesteca cu albușul.

Budincă de conopidă

1/2 kg conopidă, sare, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 100—150 g brînză telemea, 100 g unt, 200 ml smîntînă, 50 g făină, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, mărar.

Conopida, tăiată în bucheţele și curățată de coajă, se fierbe 15 minute în apă clocotită cu puțină sare, se strecoară și se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela muiată în lapte, nestoarsă. La tocătură se adaugă smîntîna, făina, gălbenușurile, untul topit, mărarul tocat, brînza nedesărată și rasă și, se amestecă bine; apoi, se adaugă albușurile bătute spumă tare și se amestecă ușor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus. Compoziția se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu pesmet sau făină și se nivelează.

Se coace ca și budinca cu sos alb și brînză și se servește, imediat, fierbinte.

Budincă de spanac cu slănină afumată

1 kg spanac, o linguriță ceapă rasă, 100 g făină, 100 g slănină afumată, 250 ml smîntînă, 150 ml suc de roșii, un vîrf de cuțit piper, 150 g brînză telemea, 2—3 căței de usturoi, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii.

După ce s-a spălat, spanacul se fierbe, 5 minute, în apă clocotită și, apoi, se lasă în strecurătoare, pînă cînd se răcește. Slănina tocată cît mai mărunt, se

călește la foc mic, pînă cînd se rumenește puțin. Tigaia se ia de pe foc și, cînd grăsimea este numai puțin călduță, se pun usturoiul tocat și ceapa rasă (sau după gust) și se amestecă de 2—3 ori, apoi se trec prin mașina de tocat spanacul și slănina. La tocătură se adaugă smîntîna, făina, gălbenușurile brînza nedesărată rasă, sucul de roșii și piperul și se amestecă bine. Albușurile, bătute spumă tare, se amestecă ușor cu compoziția, numai cu telul, prin răsturnare și se deșartă în forma de 2 l, dinainte pregătită.

Se coace ca și budinca cu sos alb și brînză sau în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptor, după indicațiile date anterior.

Budincă de spanac cu franzelă

1 kg spanac, 150 g franzelă, 100 ml lapte, 200 ml smîntînă, 100 g unt sau margarină, 50 g făină, 100 ml suc de roșii, 150 g brînză telemea, o linguriță cu vîrf mărar tocat, un vîrf de cuțit piper (facultativ), 4 ouă mari și un albuș sau 5 ouă.

Spanacul opărit, cum s-a arătat în rețeta precedentă, se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela muiată în lapte și nestoarsă. La tocătură se adaugă brînza rasă (care sărează), smîntîna, făina, untul moale sau topit sau margarina, sucul de roșii, gălbenușurile, piperul, mărarul și se amestecă totul bine. Se adaugă albușurile bătute spumă tare, se amestecă ușor, numai prin răsturnare, cu telul și apoi se deșartă în forma dinainte pregătită. Se coace în cuptor sau în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptorul bine înfierbîntat.

Se servește, imediat, fierbinte.

Budincă de franzelă cu legume

150 g franzelă, 300 ml lapte, 250 ml smîntînă, 200 g brînză telemea nedesărată, 50 g făină, 100 g unt sau margarină, o linguriță ceapă rasă, mărar, pătrunjel, 4 ouă mari și un albuș sau 5 ouă mari, 1/2 kg legume fierte: dovlecel, conopidă, urzici, spanac, praz, varză etc., un vîrf de cuțit piper.

Franzela se înmoaie în laptele rece pînă cînd îl absoarbe. Leguma fiartă, bine strecurată, se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela muiată și nestoarsă, ceapa tocată și călită, un minut, în unt sau margarină (se poate și fără ceapă). La tocătură se adaugă gălbenușurile, smîntîna, brînza rasă, făina, piperul, mărarul și pătrunjelul tocat și se amestecă bine. Albușurile bătute spumă tare se amestecă cu compoziția ușor, prin răsturnare și, apoi, se deșartă într-o cratiță de 2—2½ l, dinainte pregătită.

Se coace și servește ca și precedentele.

Budincă de ciuperci

1/2 kg ciuperci, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 50 g ceapă, mărar, pătrunjel, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, 200 ml smîntînă, 150 g franzelă, 300 ml lapte, 50 g făină, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 100 g caşcaval sau brînză telemea.

Ceapa tocată mărunt se călește, 2 minute, în toată grăsimea; se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii, sarea și piperul. Se lasă la foc mic, acoperite, pînă cînd scade complet apa ce o lasă ciupercile. După ce s-au răcit, se adaugă franzela muiată în lapte (pînă cînd îl absoarbe în întregime) și, apoi, bine zdrobită cu furculița, brînza rasă, smîntîna, gălbenușurile, făina, pătrunjelul și mărarul (mai mult) tocat și se amestecă bine. Dacă nu s-a pus brînză telemea, se adaugă 1/2 linguriță cu sare. Albușurile bătute spumă tare se amestecă ușor cu compoziția, numai prin răsturnare, cu telul, însă nu prea mult, apoi se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu pesmet. Se coace în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp în cuptorul bine înfierbîntat. După ce s-a rumenit timp de 40—50 minute, se răstoarnă pe platou și se presară cu parmezan.

Se servește fierbinte.

Budincă de ciuperci cu sos alb

100 g făină, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 250 ml lapte, 250 g ciuperci albe de pajiște (champignons), 100 g brînză telemea, caşcaval sau parmezan, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, mărar, pătrunjel, sare, un vîrf de cuțit piper.

Ciupercile, bine spălate și stoarse puțin, se trec prin mașina de tocat. Într-un castron de 3 l, se pun untul și făina care se amestecă să se înfierbînte, un minut, fără să se coloreze; totul se stinge cu laptele fierbinte adăugat treptat, amestecînd bine, ca să nu se formeze cocoloașe. Castronul se ia de pe foc, se pun imediat ciupercile, împreună cu zeama pe care au lăsat-o (cînd au trecut prin mașina de tocat), mărarul și pătrunjelul tocat și piperul. Cînd sosul este aproape rece, se adaugă gălbenușurile și brînza rasă care și sărează. Albușurile bătute spumă tare se amestecă ușor cu compoziția, numai prin răsturnare, cu telul și apoi se deșartă într-o cratiță de 2 l, pregătită dinainte. Se coace 40—50 minute în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp în cuptorul bine încălzit.

Se servește presărată cu parmezan sau caşcaval.

Budincă de paste făinoase cu sos alb

1/4 kg macaroane, melcişori sau tăiţei, 250 g brînză telemea, 250 g brînză de vaci, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 50 g făină, 1/2 l lapte, 5 ouă şi un albuş (rămas de la alte preparate).

Pastele făinoase se fierb (v. „Budinci"), apoi se deşartă în strecurătoare, se limpezesc la un jet de apă, ca să nu fie lipicioase şi se lasă în strecurătoare să se scurgă bine de apă.

Untul sau margarina se topesc, la foc mic, într-un lighenaş de cca 3 l; se adaugă făina, se amestecă şi imediat se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în 2—3 rînduri, amestecînd de fiecare dată, ca să nu rămînă cocoloaşe. Cînd sosul este aproape rece, se pune brînza telemea rasă şi brînza de vaci mărunţită, în prealabil, cu furculiţa, gălbenuşurile, apoi pastele şi se amestecă bine. Albuşurile bătute spumă tare se amestecă uşor cu compoziţia, prin răsturnare, cu lingura (deoarece macaroanele nu trec printre sîrmele telului), dar nu prea mult. Compoziţia se deşartă într-un vas termorezistent sau într-o cratiţă de 3 l, unsă bine cu margarină şi tapetată cu pesmet, sau într-o tavă smălţuită de cca 26/40 cm, unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet. Se introduce în cuptorul bine înfierbîntat şi se coace 50—60 minute, pînă cînd se rumeneşte frumos. Nu se deschide cuptorul 30 minute; apoi, tava se poate întoarce în cuptor, dacă acesta nu coace uniform.

Se serveşte fierbinte, din vasul în care a fost coaptă, tăiată în pătrate.

Budincă de paste făinoase cu brînză şi smîntînă

250 g macaroane, 250 g brînză de vaci, 250 g brînză telemea, 250 ml smîntînă, 100 ml lapte, 100 g unt, 5 ouă mari.

Macaroanele sau alte paste făinoase se fierb (v. „Budinci"), se strecoară, se limpezesc, se scurg bine şi se pun într-un lighenaş de 3 l. Brînza telemea rasă, brînza de vaci fărîmiţată cu furculiţa, smîntîna, gălbenuşurile, untul topit şi laptele se amestecă bine cu macaroanele. Albuşurile bătute spumă tare se ametsecă uşor cu compoziţia, cu lingura, prin răsturnare, dar nu prea mult şi apoi se deşartă în cratiţă sau tavă, ca şi precedenta.

Se coace şi se serveşte la fel. Se poate reîncălzi acoperită, la cuptor sau pe un vas cu apă clocotită.

BUDINCI CU CARNE, ŞUNCĂ, CREIER

Budincă cu şuncă

1/2 kg smîntînă groasă, 60 g unt, 100 g făină, 300 g şuncă, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 1/2 linguriţă sare, un vîrf de cuţit piper.

Făina se amestecă cu smîntîna, adăugată cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe, apoi se adaugă gălbenuşurile, untul topit dar rece, sarea,

piperul și șunca tăiată în pătrățele. Albușurile bătute spumă tare (poate să fie un albuș în plus) se amestecă ușor cu compoziția, prin răsturnare, de jos în sus, cu telul și apoi totul se deșartă, imediat, într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină sau pesmet care, apoi, se introduce în cuptorul bine înfierbîntat, unde se lasă cca 30 minute, direct în cuptor, sau cca 45 minute, în tavă cu apă fierbinte. Se poate coace o oră în formă de cca 2 l, specială pentru budincă, cu capac care se închide, introdusă într-o oală cu apă clocotită, cum s-a arătat la începutul capitolului (v. „Budinci").

Budincă de gulii cu carne

5—6 gulii tinere (cca 800—900 g gata curățate), 300—500 g carne de porc slabă sau, dacă este mai grasă, amestecată cu carne de vițel sau piept de pui, 250 ml smîntînă, 50 g făină, 100 g orez, 5 ouă mari sau 6 ouă mijlocii, o lingură cu vîrf mărar tocat, 100 g unt sau margarină, untdelemn, piper, pesmet, sare, 100 g ceapă.

Ceapa tocată mărunt se înfierbîntă, un minut, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă carnea trecută de 2 ori prin mașina de tocat, un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper și 1/2 linguriță cu sare. Se prăjește, acoperită, la foc mic, cca 30 minute, pînă scade apa ce o lasă, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă și, la urmă, se prăjește, un minut, numai în grăsimea rămasă, ca să capete gust de prăjit, amestecînd mereu, ca să nu se ardă; apoi, se lasă să se răcească. Guliile, curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, ca să iasă fîșii lungi ca tăițeii care, apoi, se călesc într-o cratiță cu 50 g unt sau untdelemn și o linguriță rasă cu sare, cca 30 minute, la foc foarte mic, acoperite, numai cu zeama pe care o lasă (fără apă), amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă, pînă cînd se moaie, fără să se terciuească. Cînd sînt gata, se amestecă cu mărarul și se lasă la rece. Orezul curățat de impurități, spălat într-o sită deasă de sîrmă și bine scurs, se pune într-o crăticioară de 1 l, cu 50 g unt sau untdelemn și o linguriță cu ceapă tocată mărunt; se amestecă un minut, apoi totul se stinge cu 1/2 l apă fierbinte și se pune o linguriță rasă de sare sau o linguriță cu vîrf de „Vegeta". Orezul se lasă să fiarbă acoperit, cca 20—30 minute, la foc mic sau la cuptor; pînă cînd absoarbe tot lichidul și se moaie, fără să se terciuiască; după aceea, se amestecă cu carnea prăjită și se lasă la rece. Cînd toate ingredientele sînt reci, se pun într-un lighenaș de 3—4 l, se adaugă gălbenușurile, smîntîna, făina și un vîrf de cuțit cu piper și se amestecă puțin,prin răsturnare, cu lingura, ca să nu se zdrobească. Albușurile bătute spumă tare se amestecă ușor cu compoziția, cu telul, numai prin răsturnare și puțin, apoi se deșartă într-o formă (graten, vas Jena, cratiță) de cca 2 1/2 l sau tavă smălțuită mai mică, tapetată la fel. Este de preferat forma specială de budincă, cu capac care se închide aproape ermetic.

In prima variantă, budinca se coace în cuptorul bine înfierbîntat, în tavă cu apă fierbinte, dată din timp la cuptor, cca 60 minute, iar în formă specială, după cum s-a arătat la începutul capitolului. Nu se deschide cuptorul 30 minute; după aceea, se coperă cu o hîrtie, dacă cuptorul rumenește prea tare sau se mai reduce focul (depinde de cuptor).

Budinca se poate pregăti, la fel, cu legume fierte: conopidă, varză albă sau de Bruxelles, spanac, urzici, fasole verde, dovlecei (bine scurși în șervet), praz, sau combinate cu mazăre, morcovi sote. Legumele trebuie să aibă același volum ca și carnea cu orezul la un loc (cca 900 g — 1 kg legume).

Budincă din carne

1/2 kg carne de porc slabă sau mai grasă și amestecată cu carne de vițel sau piept de pui, 200 g franzelă, 300 ml lapte, 250 ml smîntînă, 100 g ceapă, 30 g făină, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, cîte un vîrf de cuțit sau de linguriță piper și ienibahar, pesmet, sare, o lingură mărar sau pătrunjel tocat.

Franzela, tăiată în felii, se înmoaie în lapte pînă cînd îl absoarbe în întregime. Ceapa tocată mărunt se călește, un minut, în tot untul sau untdelemnul. Carnea se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela nestoarsă și ceapa călită cu tot untul sau untdelemnul. La tocătură se adaugă smîntîna, făina, gălbenușurile, piperul și ienibaharul sau puțin cimbru fărîmițat, o linguriță cu sare, mărarul sau pătrunjelul și se amestecă bine. Albușurile, bătute spumă tare, se amestecă cu această compoziție, cu telul, prin răsturnare, apoi se deșartă într-o cratiță de 2 1/2 l, bine unsă cu margarină solidă și tapetată cu pesmet. Se coace la foc tare, în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptor. După 30 minute, se poate acoperi, dacă se rumenește prea mult și focul se reduce la mijlociu; se coace cca 60 minute.

Se servește, fierbinte, cu sos de roșii sau măcriș, cu piure de spanac sau urzici, cu salată de cartofi sau cu alte legume, ca și chiftelele, ca fel doi. Se poate servi și rece, tăiată în felii, cu legume crude sau murături.

Budincă de creier

1/2 kg creier de porc sau vițel, 150 g ciuperci albe sau mînătărci, 100 g telemea, 150 g franzelă fără coajă, 50 g făină, 300 ml lapte, 250 ml smîntînă, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 100 g unt, un vîrf de linguriță piper, o lingură mărar sau pătrunjel tocat, 100 g ceapă, sare.

Ceapa tocată mărunt se călește împreună cu ciupercile tăiate în felii subțiri, în tot untul, acoperite, la foc mic, pînă cînd scade apa ce o lasă (se poate și fără ciuperci; în acest caz, ceapa se călește pînă cînd îi scade apa și devine lucioasă, fără să se îngălbenească). Franzela tăiată în felii se înmoaie în laptele rece, pînă cînd îl absoarbe în întregime. Creierul se zdrobește împreună cu franzela nestoarsă, se adaugă untul cu ceapa și ciupercile, brînza telemea rasă fin, nedesărată, smîntîna, gălbenușurile, mărarul (sau în lipsa acestuia pătrunjel), piperul, făina, 1/2 linguriță cu sare (a mai sărat și telemeaua) și se amestecă bine. Albușurile, bătute spumă, se amestecă ușor cu compoziția, cu telul, prin răsturnare și se deșartă totul într-o tavă din tablă inoxidabilă, lungă și îngustă (35/6 cm) sau în două tăvițe mai scurte, sau într-o cratiță de

$2^1/_2$ l, bine unse cu margarină solidă şi tapetate cu pesmet. Budinca se coace în tavă cu apă fierbinte, cca o oră, în cuptorul bine încins. După 30 minute, dacă budinca se rumeneşte prea tare, se mai reduce focul sau se acoperă. Budinca se poate fierbe în formă specială (v. „Budinci").

Se serveşte fierbinte, presărată cu parmezan.

BUDINCI DULCI

Budincă cu mere sau cu alte fructe

6 ouă mari, 150 g făină, 150 g zahăr, 150 g unt, $^1/_2$ kg mere, cireşe, vişine, caise sau piersici. (Zmeura, căpşunile, strugurii sînt prea zemoase), 20 ml rom, 30 g griş sau pesmet, vanilie.

Merele, curăţate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari; vişinele şi cireşele se rup în jumătăţi şi se curăţă de sîmburi (sau sîmburii se scot cu cleştele special); caisele şi piersicile, necurăţate, se taie în felii de 2 cm grosime; prunele se rup în jumătăţi. Fructele se presară cu grişul sau pesmetul şi se amestecă bine, imediat ce au fost pregătite, ca acesta să le absoarbă lichidul. Zahăr nu se pune peste ele (căci prin topirea lui, scoate zeama din fructe). O formă cu baza mai mare (cratiţă de $2^1/_2$ l) se unge cu margarină solidă şi se tapetează bine cu făină.

Albuşurile se bat spumă tare şi se adaugă, apoi, zahărul tos împreună cu romul; se bat în continuare, pînă se întăreşte din nou spuma şi se adaugă, apoi, toate gălbenuşurile şi untul topit, dar rece. Se amestecă de 4—5 ori, prin răsturnare (cu telul), se pune toată făina şi zahărul vanilat şi se amestecă uşor, tot prin răsturnare (cu telul), numai de 9—10 ori, ca să se încorporeze făina. Se deşartă jumătate din compoziţie în forma tapetată, se presară repede fructele (zahăr nu se pune, nici acum, peste fructe) şi peste fructe, restul compoziţiei şi se nivelează. Cratiţa se introduce în cuptorul încălzit cu 30 minute înainte la foc mijlociu, unde se lasă cca 40—50 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute, după care se mai poate reduce focul, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. Cînd budinca este gata, se trece cu cuţitul pe marginea ei, se pune platoul deasupra şi se răstoarnă.

Se pudrează cu zahăr şi se serveşte caldă sau rece.

Budincă de cornuri

6—7 cornuri mici (230—250 g), $^1/_2$ l lapte, 200 ml smîntînă, 4 ouă, 100 g zahăr tos, o lingură gem de caise, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale, coajă de lămîie, 1 zahăr vanilat, 100 g unt, $^1/_2$ linguriţă sare.

Se unge cu margarină solidă şi se tapetează cu făină sau pesmet o cratiţă de 2 l. Cornurile se taie în felii de 1 cm grosime care, apoi, se pun într-un

castron şi se stropesc cu tot laptele rece; se lasă cca 1/2 oră, pînă absorb tot laptele şi se înmoaie. După aceea, se amestecă cu furculiţa, fără să se zdrobească de tot şi se adaugă untul moale sau topit (dar rece), gemul, smîntîna, gălbenuşurile, sarea, coajă de lămîie şi zahărul vanilat şi se amestecă puţin cu furculiţa, prin răsturnare. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos şi romul şi apoi se bat, în continuare, pînă cînd se întăreşte spuma din nou; se deşartă peste compoziţie şi se amestecă uşor (cu telul), prin răsturnare, pînă se încorporează, dar nu prea mult. Se deşartă în formă care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu. Se coace cca 30 minute; nu se deschide cuptorul 20 minute. După ce budinca s-a copt, se trece cu cuţitul pe marginea ei, se pune platoul deasupra, se răstoarnă şi apoi se pudrează cu zahăr.

Se serveşte caldă sau rece, simplă, sau cu sirop de zmeură, şodou de vin sau de fructe acrişoare, sos de vin etc. (v. „Sosuri dulci").

Budincă de franzelă cu mere sau cu alte fructe

1/2 kg mere, cireşe, vişine, caise, piersici etc., 200 g franzelă, 300 ml lapte, 100 g unt, 5 ouă, 1/4 l smîntînă, coajă de lămîie, 150 g zahăr tos, 20 ml rom, 30 g griş sau pesmet, o lingură cu vîrf marmeladă de caise, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale, zahăr vanilat.

Fructele se pregătesc ca în reţeta precedentă şi se amestecă cu grişul sau pesmetul. Franzela, tăiată în felii, se înmoaie în tot laptele pînă cînd îl absoarbe în întregime; apoi, se mărunţeşte cu furculiţa, se adaugă gălbenuşurile, smîntîna, untul topit (dar rece), 1/2 linguriţă cu sare, coajă rasă de lămîie, vanilia, gemul de caise şi din coji de portocale şi se amestecă toate bine, pînă se omogenizează. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă 100 g zahăr tos şi romul şi apoi se bat în continuare, pînă se întăresc din nou. Se deşartă peste compoziţie (sau compoziţia peste albuş) şi se amestecă uşor cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus. Jumătate din compoziţie se pune într-o cratiţă de 2 1/2 l, tapetată dinainte, se nivelează cu lopăţica din plastic, apoi se presară fructele şi, peste ele, 50 g zahăr tos (compoziţia este mai densă, nu este afectată de sucul care se scurge din fructe); apoi, se pune restul compoziţiei şi se nivelează. Cratiţa se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă cca 30—40 minute.

Se serveşte ca şi precedenta.

Budincă de franzelă cu brînză de vaci

150 g franzelă (curăţată de coajă şi apoi cîntărită), 300 ml lapte, 50 g făină, 100 g unt, 250—300 g brînză de vaci, 5 ouă, 1/2 linguriţă sare, 150 g zahăr tos, 30 ml rom, 50 g stafide, vanilie, o lingură marmeladă de caise, o linguriţă gem din coji de portocale, pesmet.

Franzela, tăiată în felii de 1 cm grosime, se înmoaie în tot laptele rece pînă cînd îl absoarbe; apoi, se adaugă gălbenuşurile, brînza de vaci mărun-

ţită bine cu furculiţa, stafidele care au fost înmuiate 30 minute cu o lingură de rom (împreună cu romul), untul topit, făina, gemul de caise şi din coji de portocale, sarea, vanilia şi se amestecă toate bine pînă cînd se omogenizează. Albuşurile se bat spumă tare, apoi se pune tot zahărul tos şi restul de rom şi se bat, pînă se întăresc din nou. Se amestecă uşor (cu telul) cu compoziţia numai prin răsturnare şi, apoi, se deşartă într-o cratiţă de 2½ l, unsă bine cu margarină solidă şi tapetată cu făină şi pesmet. Se coace ca şi precedentele, cca 30—40 minute, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute.

Se serveşte fierbinte (fiind cu brînză), simplă, pudrată cu zahăr, sau cu sosuri dulci.

Budincă de griş

1 l lapte, 150 g griş, 50 g făină, 4 ouă mari şi un albuş sau 5 ouă, 250 g brînză de vaci, 100 g unt, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale sau gem de caise, sau din ambele, 150 g zahăr tos, 15 ml rom, 30 g stafide, ½ linguriţă sare, vanilie, coajă de lămîie.

Laptele se pune la fiert cu sarea şi, la primul clocot, se adaugă grişul presărat în formă de ploaie, amestecînd mereu ca să nu se formeze cocoloaşe, pînă fierbe 10 minute; apoi se lasă să se răcească. Cînd grişul este aproape rece, se pune untul moale, se amestecă, se adaugă apoi brînza de vaci, mărunţită bine cu furculiţa, gemul de caise sau portocale, puţină coajă rasă de lămîie, stafidele, făina, gălbenuşurile, vanilia şi se amestecă bine toate. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul, apoi se bat în continuare, pînă se întăresc din nou. Se răstoarnă peste compoziţia cu griş, se amestecă uşor cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, apoi se deşartă într-o formă de 2½ l, unsă bine cu margarină şi tapetată cu făină. Se coace la foc mijlociu, cca 30—40 minute, în cuptorul dinainte înfierbîntat. Nu se deschide cuptorul 20 minute. După ce s-a copt budinca, se trece cu cuţitul pe marginea ei, se pune platoul deasupra şi se răstoarnă.

Se serveşte fierbinte (fiind cu brînză), pudrată cu zahăr, sau cu sosuri dulci (în sosieră). Este bună şi rece sau reîncălzită pe aburi.

Budincă de orez

150 g orez, 250 ml apă, 750 ml lapte, 100 g unt, 30 g făină, ½ linguriţă sare, o lingură cu vîrf gem de caise sau o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale, sau din ambele, coajă de lămîie, vanilie, 100—150 g zahăr, 30 g stafide, 15 ml rom, 4 ouă mari şi un albuş sau 5 ouă mijlocii.

Orezul, curăţat de impurităţi, se fierbe, acoperit, într-o cratiţă de 2 l cu apa rece sau fierbinte, la foc mic. Cînd apa a scăzut aproape de tot, se adaugă laptele fierbinte şi sarea şi se fierbe în continuare la foc (nu direct pe flacără, ca să nu se afume), cu capacul tras puţin la o parte, ca să nu dea în foc, sau descoperit, amestecînd din cînd în cînd. După ce orezul a fiert, se

ia de pe foc, chiar dacă laptele nu a scăzut complet; acesta va fi absorbit pînă cînd se răcește. Chiar este aproape rece, se adaugă untul moale, aromele, stafidele, gălbenușurile, făina și se amestecă bine toate, prin răsturnare, cu lingura. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 100 g zahăr (sau cine dorește mai dulce, mai mult) și romul, apoi se bat în continuare, pînă se întăresc din nou. Se deșartă peste orez, se amestecă ușor prin răsturnare (cu telul) și apoi se pune într-o formă ca și budinca de griș.

Se coace și se servește la fel, caldă sau rece.

Budincă de orez cu prune uscate

1/4 kg prune uscate, 150 g orez, 1/2 linguriță sare, 100 g unt, 100—150 g zahăr, 15 ml rom, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 30 g făină, 150 g zahăr pentru caramel, o cuișoară, 2 bucățele de scorțișoară.

Prunele uscate se spală bine în 2—3 ape călduțe; se înmoaie de seara într-un litru de apă călduță, ca să se hidrateze, apoi se fierb a doua zi în cîteva clocote (2 minute), în aceeași apă la care s-a adăugat mirodeniile. Orezul, curățat de impurități și spălat în sită deasă de sîrmă, se pune la fiert în 750 ml apă (în care au fiert prunele), împreună cu sarea. Se lasă să fiarbă la foc mic, pînă se moaie și zeama scade aproape complet, apoi se lasă să se răcească. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 100 sau 150 g zahăr și romul sau o lingură cu zeamă de lămîie și se bat, în continuare, pînă se întăresc. Cînd orezul este aproape rece, se amestecă cu untul, gălbenușurile, prunele (strecurate de zeamă), făina și apoi cu albușurile, prin răsturnare, cu lingura (prunele nu trec printre sîrmele telului), de jos în sus, însă nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din albuș. Se deșartă în cratiță, ca și budinca de griș și se coace la fel. După ce s-a copt, se răstoarnă pe platou.

Se servește caldă sau rece, cu siropul în sosieră.

Într-o tigaie smălțuită, se caramelizează zahărul pînă cînd face puțină spumă deasupra (v. „Nuga sau grilaj"), apoi se stinge cu 300 ml apă fierbinte și se lasă să fiarbă la foc mic, pînă se topește.

Rece, se servește (din sosieră) lîngă budincă.

Budincă de tăiței

150 g tăiței (făcuți în casă, tăiați de 1/2 cm lățime), 1/2 linguriță sare, 1 litru lapte, 500 g brînză de vaci, 100 g unt, 1/4 l smîntînă, 50 g stafide, 50 g griș, 150—200 g zahăr tos, 1—2 plicuri zahăr vanilat, 30 ml rom, o lingură cu vîrf gem din caise sau gem din coji de portocale, 5 ouă mari, coajă de lămîie.

În laptele clocotit (nu direct pe flacără, ca să nu se afume) se pun tăițeii în formă de ploaie, amestecînd mereu cu lingura, ca să nu se lipsească unii de alții; se fierb numai 6—7 minute, la foc mic, ca laptele să nu scadă complet (pînă se răcesc, îl absorb; dacă sînt prea scăzuți, se lipsesc între ei). Cînd

sînt aproape reci, se adaugă untul moale, gălbenușurile, gemul, stafidele muiate înainte cu jumătate din cantitatea de rom, sarea, brînza de vaci bine mărunțită (cu dosul furculiței), vanilia, coaja de lămîie, smîntîna, grișul și se amestecă toate bine. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și restul de rom, apoi se bat pînă cînd se întăresc din nou și se adaugă la compoziție cu care se amestecă ușor, prin răsturnare, cu lingura, dar nu prea mult. Se deșartă într-o cratiță de 2½ l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu pesmet, sau într-o tavă mijlocie, smălțuită, tapetată la fel și se nivelează. Se coace 50—60 minute, în cuptorul bine înfierbîntat dinainte la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 30 minute.

După ce s-a rumenit frumos, budinca se servește din vasul în care s-a copt, tăiată în felii, cît este fierbinte, sau reîncălzită la cuptor sau pe un vas cu apă clocotită, acoperită.

CLĂTITE SI BUDINCI DIN CLĂTITE

CLĂTITE ŞI BUDINCI DIN CLĂTITE FĂRĂ ZAHĂR

Clătite cu spanac

1/2 kg spanac, 250 g făină, 3 ouă, 50 ml untdelemn, 30 ml rom, 600 ml lapte, 200 ml smîntînă, sare.

Spanacul bine spălat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se fierbe numai 10 minute, în 1/4 l apă clocotită, cu 1/2 linguriţă de sare. După ce s-a scurs bine în strecurătoare (presîndu-se puţin cu lingura în strecurătoare) şi s-a răcit, se trece prin maşina de tocat. Într-o oliţă de 2 l se pun gălbenuşurile, untdelemnul, romul (care frăgezeşte), smîntîna, spanacul tocat, o linguriţă rasă cu sare şi se amestecă bine cu lingura; apoi, se adaugă făina şi se freacă cu dosul lingurii pe marginea oalei, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe. Se diluează cu laptele rece sau cu sifon, adăugat cîte puţin la început, amestecînd bine de fiecare dată, pînă se omogenizează compoziţia. Albuşurile se bat spumă tare, se deşartă în compoziţie, apoi se amestecă puţin cu un polonic cu care se va lucra în continuare. Romul contribuie să rămînă compoziţia spumoasă pînă la sfîrşit, cînd se termină de copt. Clătitele se coc în tigaie obişnuită, sau în tigaia de teflon. Se face un pămătuf dintr-o bucată pătrată de tifon (cu latura de 10 cm) care se îndoaie în jumătate; o margine lungă se rulează pe vîrful unui beţigaş de 10—15 cm lungime şi apoi se leagă bine cu aţă. Într-o căniţă din metal se pun 2—3 linguri cu untdelemn (în care se ţine pămătuful). După ce s-a înfierbîntat, tigaia goală, 3—4 minute, la foc mijlociu (la aragaz se pune un disc subţire din metal sub tigaie), tigaia se ridică şi se unge repede cu pămătuful pe toată suprafaţa. Se ia din compoziţie cu polonicul şi, în acel moment, tigaia se mai aşază cîteva secunde pe foc, apoi se ridică cu mîna stîngă şi, cu polonicul în mîna dreaptă, se pune în tigaie atîta cantitate, cît s-o acopere într-un strat subţire, înclinînd-o ca să curgă com-

poziția pe toată suprafața ei. Se așază, apoi, tigaia pe foc și se lasă pînă cînd compoziția se încheagă și se rumenește pe margini; se trece, apoi, cu un cuțit cu vîrful lat pe sub clătită, de jur împrejur (sau cu lopățica din lemn, la tigaia din teflon, ca să nu se zgîrie), ca să se desprindă pînă la mijloc de tigaie. După ce s-a rumenit pe partea de dedesubt, se introduce lama cuțitului sau lopățica din lemn sub clătită, chiar la mijlocul ei și, printr-o mișcare rapidă, se întoarce pe partea cealaltă care, apoi, se coace, pînă cînd se rumenește. Dacă clătita se prinde de tigaie, se mai trece cu pămătuful pe marginea tigăii, pe lîngă clătită, ca să se scurgă puțin untdelemn sub ea, unde este necesar să se dezlipească. Pe măsură ce se coc, clătitele se pun într-o cratiță (după mărimea lor) acoperită care se așază pe un vas cu apă fierbinte, ca să se păstreze calde.

Clătitele se pot întoarce și în aer în felul următor: cînd clătita este coaptă pe o parte, se desprinde bine cu cuțitul sau cu lopățica de lemn; se ține tigaia de coadă, se înclină puțin în jos, ca să alunece clătita pe jumătate peste marginea tigăii și, atunci, printr-o mișcare rapidă, se aruncă clătita în sus, în așa fel, încît să se întoarcă cu partea necoaptă în jos. Clătitele cu spanac vor fi mai groase, dar foarte gustoase. Se pot umple cu caşcaval ras sau cu șuncă amestecată cu smîntînă și se împachetează ca sarmalele.

Se dau la cuptor, 10 minute, să se înfierbînte înainte de servire. Cînd se scot din cuptor, se servesc simple sau cu smîntînă deasupra, ca fel întîi.

De reținut: Tigaia de teflon, dacă se zgîrie cu obiecte metalice, își pierde proprietatea de a nu se lipi compoziția de ea; din acest motiv, nu se freacă cu nisip, se spală cu buretele, cu detergent și se folosește numai lopățica din lemn.

Clătite umplute cu ciuperci

Clătitele *se pregătesc ca în rețeta precedentă* (*v.* „*Clătite cu spanac*").

Umplutura: *500 g ciuperci albe de pajiște sau de cultură, sau mînătărci, 50 g ceapă, 50 ml untdelemn, 50 ml vin, o foaie de dafin, 200 ml smîntînă, 50 g parmezan sau caşcaval ras, 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper, mărar sau pătrunjel tocat.*

Ceapa tocată mărunt se călește, un minut, în tot untdelemnul și apoi se adaugă ciupercile curățate, spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și tăiate în felii, sarea, piperul, vinul și foaia de dafin. Se călesc acoperite, pînă scade apa ce o lasă și se moaie; dacă este nevoie, se mai adaugă cîte puțină apă, pînă se fierb bine. Cînd sînt gata, ciupercile trebuie să fie bine scăzute. După ce s-a luat cratița de pe foc, se pune mărarul sau pătrunjelul tocat și se amestecă cu smîntîna. Clătitele, păstrate calde pe un vas cu apă fierbinte, se umplu cu această compoziție, se împachetează ca sarmalele, se așază într-un vas termorezistent, uns cu unt, se presară cu caşcavalul și, apoi, se dau la cuptor, cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc ca fel întîi, simple sau cu smîntînă deasupra.

Clătite umplute cu carne și spanac

Clătitele *se pregătesc cum s-a arătat la „Clătite cu spanac".*

Umplutura: *150—200 carne tocată (din resturi de friptură sau carne fiartă), 1/2 kg spanac, 100 g brînză telemea, 100—200 ml smîntînă, un ou, 50 g parmezan sau caşcaval ras, 150 ml suc de roşii, 50 g unt.*

Spanacul se fierbe ca și pentru clătitele cu spanac și se trece prin mașina de tocat, împreună cu carnea. La tocătură se adaugă brînza rasă, smîntîna, oul întreg și un vîrf de cuțit cu piper. Cu această compoziție se umplu clătitele, ca sarmalele care, apoi, se așază într-un vas termorezistent, se stropesc cu sucul de roșii și se presară cu parmezan sau caşcaval ras. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Se servesc fierbinți, ca fel întîi.

Budincă de clătite

Se pregătesc 7—8 clătite (v. „Clătite cu spanac") sau clătite simple (v. „Clătite"). Într-un vas termorezistent, de mărimea clătitei, bine uns cu unt solid, se așază clătitele alternativ cu una din umpluturile de mai jos. Clătita de deasupra rămîne neunsă. Vasul se introduce în cuptorul bine înfierbîntat dinainte la foc mijlociu, unde se ține 30 minute; dacă se rumenesc prea mult, după 20 minute, se mai reduce focul. Cînd se scoate din cuptor, budinca se taie în felii, ca tortul. Toate budincile de clătite se servesc fierbinți, din vasul în care au fost coapte.

Budinca de clătite se poate aranja cu umplutura chiar cu o zi înainte; se păstrează, astfel, la frigider și, cu 30—40 minute înainte de servire, se introduce în cuptorul bine înfierbîntat la foc mijlociu. Se poate proceda și altfel: se pregătesc clătitele și umplutura (îndeosebi ingredientele care necesită mai mult timp de pregătire), se dau la frigider, separat și se aranjază repede, numai înainte de a se da la cuptor.

Budinca care rămîne se poate reîncălzi. Se așază într-un vas de mărime potrivită și se pun 1—2 linguri cu apă sub ea. Cratița se introduce în cuptor cu cca 10 minute înainte de servire sau se pune (fără să se adauge apă în budincă) într-un vas mai mare cu apă clocotită și se ține acoperită, la foc mic, cca 20 minute, înainte de servire.

•

Budincile de clătite cu umpluturi fără zahăr, se servesc ca fel întîi, înlocuind supele sau ciorbele, sau după acestea, ca fel doi de mîncare.

Umplutură cu spanac

I. *1/2 kg spanac, 50 g unt, 30 g făină, 200 ml lapte, 2—3 ouă, 150 ml smîntîna groasă, 150 g brînză telemea rasă, nedesărată.*

Spanacul se fierbe și se trece prin mașina de tocat, cum s-a arătat la „Clătite cu spanac". Făina și untul se înfierbîntă, numai un minut, la foc mic, se adaugă piureul de spanac și laptele, amestecînd pînă cînd se omogenizează sosul. După ce s-a răcit, se amestecă cu gălbenușurile, brînza telemea rasă (prin răzătoarea cu găuri mici sau zdrobită cu furculița) și albușurile bătute spumă tare. În vasul uns cu unt se așază clătitele alternativ cu umplutura, clătita de deasupra rămînînd neunsă. Vasul se introduce în cuptorul fierbinte, unde se lasă cca 30 minute, la foc mijlociu.

Cînd se scoate din cuptor, budinca se taie în felii, și se servește fierbinte, cu smîntînă deasupra.

II. *1/2 kg spanac, 100 ml suc de roșii, o linguriță ceapă rasă, 3 linguri untdelemn, 20 g făină, 100 g brînză telemea, 50 g unt, 200 ml smîntînă.*

Spanacul se fierbe numai 5 minute (v. „Clătite cu spanac"); rece, se trece prin mașina de tocat și se amestecă cu ceapa călită, un minut, cu untdelemnul, cu făina sucul de roșii și brînza telemea rasă. Cu această compoziție se ung clătitele, pe măsură ce se suprapun într-un vas termorezistent, uns cu unt sau margarină; ultima clătită rămîne neunsă. Budinca se taie, apoi, în felii cu un cuțit bine ascuțit, deasupra se deșartă smîntîna, bătută bine ca să se omogenizeze și untul tăiat în bucățele. Se coace și servește cum s-a arătat la I.

III. *1/2 kg spanac, 250 ml smîntînă, 100 g brînză telemea, 2—3 ouă, 25 g făină, 50 g unt, un vîrf de cuțit piper, o linguriță rasă sare, mărar.*

Spanacul fiert 5 minute și trecut prin mașina de tocat, se amestecă cu gălbenușurile, făina, smîntîna, sarea, piperul, mărarul și, la urmă, cu albușurile bătute spumă, ușor, prin răsturnare, cu furculița. În vasul termorezistent, uns cu unt sau margarină, se așază clătitele alternativ cu umplutura; deasupra se pune untul tăiat în bucățele.

Budinca se coace 30—40 minute la foc mijlociu, ca și precedentele și, cînd se scoate din cuptor, se taie în felii și se servește simplă sau presărată cu parmezan.

IV. *1/2 kg spanac, 100 g unt, 100 g brînză telemea, 50 g caşcaval ras.*

Spanacul, fiert 5 minute și trecut prin mașina de tocat, se amestecă cu 50 g unt topit și cu brînză rasă. Clătitele se așază, în vasul uns cu unt sau margarină, alternativ cu umplutura. Ultima clătită se presară cu caşcavalul și cu restul de bucățele de unt.

Se coace ca și precedentele și, după ce s-a scos din cuptor, se taie în felii și se servește fierbinte.

Umplutură cu brînză de vaci

1/2 kg brînză de vaci, 2—3 ouă, 20 g făină, 30 g griș, 75 g unt, 1/2 linguriță sare fină, 200 ml smîntînă, o linguriță cu vîrf mărar tocat.

Brînza se mărunţeşte cu dosul furculiţei, apoi se adaugă sarea, gălbenuşurile, făina, grişul, untul moale sau topit şi mărarul şi se amestecă bine; după aceea, compoziţia se amestecă cu albuşurile bătute spumă tare, prin răsturnare, cu furculiţa. Într-un vas termorezistent, uns cu unt sau margarină, se aşază clătitele alternativ cu umplutura; deasupra se unge bine cu unt sau cu untdelemn. Se coace ca şi budinca de spanac.

După ce s-a copt budinca, se taie în felii, ca tortul, se toarnă deasupra ei smîntîna, bătută bine ca să se omogenizeze, se dă la cuptor 5 minute şi se serveşte fierbinte.

Umplutură cu creier

250—300 g creier de porc sau viţel, 80 g ceapă, 50 g unt, 50 ml untdelemn, 2 ouă, 200 ml smîntînă, 100 g brînză telemea, un vîrf de cuţit piper, o lingură mărar tocat.

Ceapa tocată mărunt se înfierbîntă în untdelemn, un minut, apoi se pune creierul tăiat în bucăţi, dacă este de porc sau în felii de 2 cm grosime, dacă este de viţel. Bucăţile se prăjesc acoperite, la foc mic, 10 minute, întorcîndu-se pe ambele părţi şi avînd grijă să nu se ardă ceapa. Cînd este aproape rece, se amestecă bine, pînă se omogenizează, cu ouăle întregi, smîntîna, brînza rasă, mărarul şi piperul. Într-un vas termorezistent se aşază clătitele alternativ cu creierul; deasupra se pun bucăţele de unt.

Se coace şi serveşte ca şi precedentele.

Cu această umplutură se pot umple şi clătitele cu spanac, împachetîndu-se ca sarmalele, ca să nu iasă umplutura, apoi se dau la cuptor ca şi clătitele cu ciuperci.

Umplutură cu ciuperci

Umplutura se pregăteşte ca şi pentru „Clătite cu ciuperci". Budinca se aranjază cu clătitele alternînd cu umplutura, ca şi în reţeta precedentă.

Se coace şi se serveşte la fel.

CLĂTITE ŞI BUDINCI DULCI DIN CLĂTITE

Clătite I

100 g făină, 300 ml lapte, 1—2 ouă, o lingură rom (15 ml), o lingură untdelemn (15 ml), 1/2 linguriţă sare, coajă de lămîie.

Într-o oliţă de un litru se pun gălbenuşul, untdelemnul, romul, sarea, 50 ml lapte, coajă de lămîie (facultativ) şi se bat bine cu lingura ca să se ames-

tece; apoi se adaugă făina, se amestecă bine şi se freacă cu dosul lingurii pe marginea oliţei, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe. Se subţiază cu restul de lapte, turnat cîte puţin la început, amestecînd bine de fiecare dată, pînă cînd se omogenizează compoziţia; după aceea, se poate pune mai mult lapte odată. Laptele se poate înlocui în total sau pe jumătate cu sifon. Albuşul se bate spumă tare şi apoi se amestecă puţin cu compoziţia (cu polonicul) care va deveni spumoasă şi deci mai groasă; romul o va menţine spumoasă pînă la sfîrşit şi clătitele vor fi foarte fragede. În cazul cînd nu se pune albuşul spumă, ci numai gălbenuşul sau ouăle întregi, compoziţia se va dilua numai cu 250 ml lapte sau sifon; dacă pe parcurs se îngroaşă, se mai diluează puţin. În compoziţie se pot pune 2—3 gălbenuşuri (fără albuşuri, care întăresc clătitele, dacă nu sînt bătute spumă). Zahăr nu se pune în compoziţie, deoarece se caramelizează repede şi clătitele se vor lipi.

Clătitele se coc în tigaie obişnuită sau în tigaie de teflon, exact cum s-a arătat la „Clătite cu spanac". Pentru prima clătită care se coace, tigaia trebuie să se ungă bine pe toată suprafaţa, ca să se acopere toate asperităţile, altfel clătita se va lipi. Este bine ca tigaia pentru clătite să nu fie folosită şi pentru alte preparate (cartofi prăjiţi, şniţele), altfel clătitele se vor lipi de ea.

Clătitele coapte se păstrează acoperite, într-o cratiţă (după mărimea lor), aşezată pe un vas cu apă fierbinte. Clătitele se umplu cu marmeladă, gem, dulceaţă sau cu brînză de vaci sau urdă, pe măsură ce se coc.

Clătite cu marmeladă sau dulceaţă

După ce toate clătitele au fost coapte, păstrate calde pe apă fierbinte, pe măsură ce se coc, se aşază pe o farfurie întinsă, se ung cu marmeladă sau dulceaţă şi se împăturesc în patru (deci în sferturi). Ca să nu curgă umplutura, cînd se încălzesc, se îndoaie puţin marginile opuse ale clătitei peste umplutura aşezată ca un sul de cca 10 cm lungime (pe diametrul clătitei), apoi se rulează dintr-o parte rămasă liberă pînă în cealaltă, ca sarmalele. Clătitele umplute se pun, din nou, în cratiţă aşezată pe apă fierbinte, acoperite, pînă cînd se servesc.

Clătitele împăturite în patru se pot flamba la masă. Pe o farfurie întinsă se aşază patru clătite împăturite, cu vîrful spre centrul farfuriei, ca şi cum ar fi o singură clătită rotundă. Se presară cu zahăr tos (o linguriţă cu vîrf) şi se stropesc bine cu 3—4 linguri de alcool pur. Chiar la masă, se aprinde alcoolul (dacă se poate, cu lumina stinsă în cameră) care, arzînd, va carameliza zahărul şi va da gust plăcut clătitelor.

Clătite cu urdă dulce

1/4 kg urdă dulce, o lingură zahăr, un ou, mărar tocat.

Aceste ingrediente se amestecă bine. Umplutura este suficientă pentru 6—7 clătite. După ce clătita s-a copt pe o parte, se întoarce pe cealaltă şi, imediat, pe jumătate din ea se pune o lingură cu vîrf din umplutură care, apoi,

se întinde, cu dosul lingurii sau cu cuțitul, uniform și se acoperă cu jumătatea neunsă. Clătita se coace pînă se rumenește dedesubt, apoi se întoarce cu cuțitul cu partea de deasupra în jos și se lasă să se coacă în continuare și pe această parte. În felul acesta, se pătrunde suficient și umplutura. Se ridică tigaia și se lasă clătita să alunece într-o cratiță, așezată pe un vas cu apă fierbinte; astfel, clătitele se vor menține calde pînă la servire. Se pudrează cu zahăr și vanilie.

Clătitele rămase de pe o zi pe alta, se pot reîncălzi tot pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, cu 20 minute înainte de servire.

Clătite umplute cu brînză de vaci

1/4 kg brînză de vaci, un ou, o lingură cu vîrf zahăr, coajă de lămîie.

Brînza se mărunțește bine cu dosul furculiței și se amestecă bine cu oul întreg, zahărul și coaja de lămîie sau vanilie. Umplutura este suficientă pentru 6—7 clătite.

Se procedează la fel ca și pentru clătitele cu urdă.

Budincă de clătite cu marmeladă, brînză, urdă

Într-un vas termorezistent, uns cu unt solid, se așază o clătită care se unge, apoi, cu un strat subțire de marmeladă; se procedează în continuare, la fel, cu cele 7—8 clătite; deasupra se pun cîteva bucățele de unt.

Cu 15 minute înainte de servire, vasul se introduce în cuptor, ca budinca să se înfierbînte bine.

Umplutură cu brînză de vaci

Se prepară exact ca pentru „Budincă de clătite fără zahăr", adăugîndu-se 80 g zahăr și un zahăr vanilat cu care se bat albușurile spumă și apoi se amestecă cu brînza de vaci; în rest se procedează la fel.

Umplutură cu urdă

1/2 kg urdă, 200 ml smîntînă, 2 ouă, 50 g zahăr tos, un vîrf de linguriță sare, o linguriță cu vîrf mărar tocat (sau mai mult), 30 g unt.

Urda se mărunțește cu dosul furculiței și se amestecă cu smîntîna, gălbenușurile, mărarul și sarea; după aceea, se adaugă albușurile, bătute spumă tare cu zahărul și se amestecă ușor pînă cînd se omogenizează compoziția. Budinca se aranjează din 7—8 clătite alternînd cu umplutura; ultima clătită rămîne neunsă. Deasupra se pun cîteva bucățele de unt.

Se coace la cuptor 30 minute, la foc mijlociu, apoi se taie ca tortul, se pudrează cu zahăr și se servește fierbinte sau reîncălzită, ca desert.

Clătite II

150 g făină, 200 ml smîntînă, 2—3 gălbenuşuri, 300 ml lapte sau sifon, 20 ml rom, 1/2 linguriţă sare, o lingură untdelemn (15 ml).

Gălbenuşurile se amestecă cu smîntîna, romul, untdelemnul şi sarea; se adaugă făina, se amestecă bine şi se freacă cu dosul lingurii pe marginea oliţei, pînă cînd se desfac absolut toate cocoloaşele; laptele sau sifonul se toarnă treptat, ca să se obţină o compoziţie omogenă, ca o frişcă.

Se coc la fel ca şi „Clătitele cu spanac", însă vor fi subţiri (compoziţia nu este spumoasă, dar romul o frăgezeşte).

Clătite III

2 ouă, 60 g făină, 250 ml lapte, un vîrf de cuţit sare, o lingură rom (15 ml), o lingură untdelemn (15 ml).

Într-o oliţă de 1 l se pun gălbenuşurile, romul, untdelemnul, 3 linguri cu lapte (50 ml); se amestecă bine, apoi se adaugă făina şi se freacă cu dosul lingurii pe marginea oliţei, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe; se adaugă şi restul de lapte, cîte puţin la început, pînă se diluează compoziţia. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă în compoziţie şi se amestecă cu polonicul; compoziţia va fi spumoasă şi clătitele vor fi foarte fragede. Se înfierbîntă tigaia goală, 4—5 minute, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără; se pune un disc subţire din metal sub tigaie), apoi se pun 2—3 linguriţe cu untdelemn şi, imediat, se ridică tigaia cu o mînă, se învîrteşte ca să se ungă peste tot, iar cu cealaltă mînă, se ia cu polonicul din compoziţie şi se toarnă în tigaie cîte puţin, circular, nu într-un singur loc, învîrtindu-se tigaia pînă cînd toată suprafaţa ei se acoperă. Această compoziţie spumoasă, deşi fluidă, se lipeşte unde cade (nu curge) şi necesită mai multă grăsime la copt. Din această compoziţie rezultă numai 4—5 clătite, mai groase, însă foarte fragede. După ce clătita s-a rumenit pe o parte se desprinde de tigaie cu lama cuţitului, de jur împrejur, apoi se ridică, se întoarce pe partea cealaltă şi se lasă să se rumenească.

Clătitele se umplu cu marmeladă sau dulceaţă, se împăturesc în patru, se pudrează cu zahăr şi se servesc fierbinţi, dacă se poate imediat, pe măsură ce se coc.

Clătite spumoase

3 ouă, 60 g zahăr, o lingură rom (15 ml), unt pentru prăjit, zahăr vanilat.

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul, apoi se bat pînă cînd se întăresc din nou; se pun gălbenuşurile şi spuma se bate uşor de 4—5 ori cu telul, ca să se amestece bine. Între timp, se încălzeşte o tigaie de clătite mai mică, goală, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără). Se pune în

tigaie o linguriță cu vîrf de unt netopit (25 g) care se va încălzi imediat; tigaia, se învîrteşte ca să se ungă bine peste tot şi în ea se deşartă jumătate din compoziţie care apoi, se întinde repede uniform cu lama cuţitului şi se lasă să se rumenească 1—2 minute. După ce clătita s-a prins bine la bază, se trece cu lama cuţitului sub ea, de jur împrejur şi se îndoaie în jumătate. Nu se coace pe ambele părţi; partea de deasupra rămîne mai moale, ca o cremă la mijloc. Se lasă să alunece pe o farfurioară şi se pudrează cu zahăr şi vanilie.

Se serveşte imediat, altfel se va lăsa; se coace şi restul clătitelor la fel. Compoziţia se pregăteşte numai pentru 3—4 clătite o dată, căci se lasă albuşul, fiind fără făină.

Mere în coca de clătite

I. 100 g făină, 150 ml lapte, o lingură de untdelemn (15 ml), un ou, 2 linguri rom, 1/2 kg mere, un vîrf de linguriță scorțișoară măcinată, vanilie.

Merele curăţate de coajă, se taie transversal, în jumătăţi; după ce s-a scos mijlocul cu seminţele, jumătăţile se taie în rondele cu grosimea de 1 cm. Feliile se aşază pe o farfurie întinsă şi se stropesc cu romul. Într-o oliţă de un litru se pun 4—5 linguri cu lapte (cca 75 ml), untdelemnul şi gălbenuşul; se amestecă, apoi se pune făina, se freacă bine cu dosul lingurii pe marginea oliţei, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe şi se diluează cu restul de lapte, adăugat cîte puţin, la început. Albuşul se bate spumă tare (se mai poate pune încă un albuş care a rămas de la alt preparat), se adaugă în compoziţie împreună cu zeama scursă de la mere, se amestecă cu lingura, prin răsturnare şi apoi se pun merele cu grijă, ca să nu se rupă.

Tigaia înfierbîntată goală, 3—4 minute, se ridică de pe foc, se pune în ea o lingură cu untdelemn şi se învîrteşte, ca să se ungă toată suprafaţa, apoi se aşază, iar, pe foc. Imediat se ia cu lingura cîte o felie de măr împreună cu compoziţia care aderă la ea şi se aşază în tigaie, una lîngă alta, neînghesuite; apoi, pe fiecare felie se completează, cu lingura, din compoziţie, pînă cînd se acoperă bine (fără să se unească între ele). Se rumenesc pe ambele părţi, la foc mai mic, ca să se moaie şi la mijloc, apoi se scot cu furculiţa pe farfurie. Se completează cu untdelemn în tigaie, se pun alte rondele şi se prăjesc la fel, cîte 3—4 minute, pe fiecare parte, pînă cînd se termină compoziţia.

Fiecare rînd de rondele se pudrează cu zahăr cu vanilină sau cu scorţişoară măcinată. Se servesc calde sau reci.

II. În compoziţia de la I se adaugă *romul, albuşul bătut spumă tare şi merele rase* prin răzătoarea cu găuri mari şi se amestecă uşor, prin răsturnare, cu lingura. În tigaia înfierbîntată se pun 1—2 linguri cu untdelemn, apoi se ia cîte o lingură din compoziţia cu mere, se aşază în tigaie şi se nivelează puţin cu dosul lingurii, formînd chiftele cu grosimea de 1 cm. Se aşază unele lîngă altele, cîte încap, neînghesuite şi se prăjesc pe fiecare parte, cîte 3—4 minute.

Se pudrează cu zahăr şi vanilie şi se servesc calde sau reci.

PREPARATE DIN MĂLAI

PREPARATE DIN MĂLAI FĂRĂ ZAHĂR

Mămăligă țărănească

1 l apă, 200 g făină de porumb, o linguriță cu vîrf sare (10 g).

Apa se pune să fiarbă împreună cu sarea într-o oliță sau într-un ceaun din tuci de 2 l. Cînd apa clocotește, se presară în formă de ploaie o mînă de mălai, apoi se deșartă deodată tot restul de mălai, fără să se amestece. Se lasă să dea 2—3 clocote, la foc mic, apoi se înfige făcălețul în mijlocul făinii, pînă la fundul ceaunului, ca să se facă loc aburului s-o pătrundă mai bine; apoi, făcălețul se dă la o parte și se lasă mămăliga să fiarbă la foc mic, cca 30 minute. După aceea se deșartă aprox. jumătate din cantitatea de apă într-un alt vas și mămăliga se amestecă repede cu făcălețul, pînă cînd nu mai are cocoloașe, adăugînd și restul de apă în două rînduri, amestecînd bine de fiecare dată, ca să nu rămînă cocoloașe. Cînd este gata, mămăliga va fi mai vîrtoasă; se adună cu o lingură de pe margini și se nivelează în oală, apoi se lasă pe foc, neamestecată, pînă cînd pufăie o dată, semn că s-a desprins de pe fundul vasului.

Se răstoarnă pe un platou și se servește caldă cu diferite preparate: sarmale, pui cu smîntînă, pește cu usturoi, saramură de pește, ciulama de carne sau de ciuperci, fasole bătută, cîrnați fripți etc.

Mămăliguță pripită

1 l apă, 200 g mălai, o linguriță cu vîrf sare.

Apa cu sarea se pun la fiert ca în rețeta precedentă și cînd clocotește, se adaugă mălaiul în formă de ploaie, amestecînd repede cu telul în formă de pară (care are mai multă rezistență), ca să nu se facă cocoloașe; se amestecă mereu și după ce s-a pus tot mălaiul, cca 10 minute, pînă se îngroașă compo-

ziția și este fiartă. Este de preferat să fiarbă la foc mic (nu direct pe flacără, ca să nu se ardă și să se afume), în timp ce se pune mălaiul și, după ce s-a amestecat cca 2 minute și s-a îngroșat puțin, se lasă telul în mămăligă și se acoperă cu un capac, ca să nu sară stropi; se fierbe astfel 15 minute, amestecînd din cînd în cînd.

Mămăligă cu brînză de burduf la cuptor

Mămăliguță pripită ca în rețeta precedentă; 60—80 g unt sau 3—4 linguri untdelemn, 200 g brînză de burduf sau telemea desărată rasă.

Într-o cratiță sau într-un vas termorezistent cu care se va servi la masă, se pune jumătate din cantitatea de grăsime. Se lasă să se încălzească, ca să se ungă vasul la bază, apoi se deșartă peste ea jumătate din cantitatea de mămăliguță, se nivelează, cu dosul lingurii, cu grăsime și se presară jumătate din cantitatea de brînză. După aceea, se deșartă restul de mămăligă, se nivelează cu dosul lingurii, cu grăsimea rămasă și se presară cu restul de brînză. Vasul se introduce în cuptor, unde se lasă 10—15 minute, pînă se înfierbîntă bine mămăliga, sau se lasă pe plită, la foc mic, acoperit, 10 minute.

Se servește imediat, ca fel întîi sau fel doi; la dorință, se pune și smîntînă, cînd se scoate din cuptor sau direct în farfurie. Ceea ce rămîne se reîncălzește la cuptor sau se amestecă, pe plită, la foc mic.

Mămăligă cu ochiuri în cuib

Mămăligă țărănească din: *200 g mălai, 1 l apă, o linguriță sare*, sau mămăliguță pripită din: *250 g mălai, 1 l apă și sare; 200 g brînză de vaci, 50—100 g unt sau untdelemn, 100 g smîntînă, 4—6 ouă.*

După ce este gata, mămăliga mai vîrtoasă se amestecă cu untul sau untdelemnul, brînza de vaci bine mărunțită, în prealabil, cu furculița întoarsă, cu smîntîna și sarea și se deșartă, imediat, într-o tavă smălțuită mai mică, bine unsă cu unt (mămăliga să fie în strat de 3—4 cm grosime). Cu dosul unei linguri care a fost muiată în unt sau untdelemn se nivelează mămăliga și se fac cuiburi de mărimea unui fund de ceașcă, cu distanță de 2—4 cm între ele; în fiecare cuib se sparge cîte un ou pe care, apoi se pune cîte o bucățică de unt. Tava se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire, ca să se coaguleze ouăle și să se înfierbînte mămăliga.

Ochiurile se servesc cu mămăliga pe care sînt așezate, ca fel întîi sau fel doi de mîncare.

Alivenci moldovenești

1 l lapte, 300 g mălai grișat, 1/2 kg brînză de vaci, 1/4 l smîntînă, 100 g unt, 50 g făină, 4—5 ouă, o linguriță cu vîrf sare.

Într-un lighenaș sau ceaun de cca 3 l (în care se va pregăti pînă la sfîrșit compoziția), se pun laptele, untul, sarea (10 g) și se lasă să fiarbă (dar nu direct pe flacără, căci se afumă laptele). Cînd dă primul clocot, se adaugă mălaiul în formă de ploaie, bătînd mereu cu telul ca să nu se formeze cocoloașe. După 5—6 minute se îngroașă și se ia de pe foc. Cînd este aproape rece, se adaugă brînza de vaci, mărunțită bine cu dosul furculiței, smîntîna, gălbenușurile și făina și se amestecă bine. Se mai sărează, după gust, sau se adaugă 100 g brînză telemea nedesărată, rasă, apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă tare, cu telul, numai prin răsturnare. Compoziția se pune într-o tavă mai mare (cca 26/42 cm), unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină și se nivelează cu lopățica de plastic. Se introduce în cuptorul bine încins și se coace 40—50 minute, pînă se rumenește frumos. Nu se deschide cuptorul 30 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă nu s-a copt uniform compoziția.

Se taie în tavă, în pătrate care se servesc, imediat, fierbinți, cu smîntînă deasupra. Bucățile se pot pune într-un vas termorezistent, una lîngă alta sau suprapuse, cîte sînt necesare; vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire, ca alivencile să se înfierbînte bine.

Alivencele se servesc numai calde sau reîncălzite, cu smîntînă deasupra, ca fel întîi.

Balmuș

1 l zer (rămas după separarea brînzei de vaci sau după separarea cașului din lapte de oaie), 200 g unt de oaie sau de vacă sau 100 g unt și 100 ml untdelemn, o linguriță cu vîrf sare, 200 ml smîntînă, 300 g mălai grișat.

Zerul se lasă să se acrească 2—3 zile, amestecîndu-se zilnic ca să nu prindă floare, apoi se pune la fiert într-o oală sau ceaun de 3 l, împreună cu resturile de brînză, untul (untdelemnul), smîntîna și sarea (însă nu direct pe flacără, căci se afumă). Cînd începe să se ridice o spumă deasupra (care dă repede în foc, dacă nu este supravegheată), se pune mălaiul în formă de ploaie, amestecînd repede cu telul, ca să nu se formeze cocoloașe. După ce s-a îngroșat puțin (2—3 minute), se lasă să fiarbă ca și mămăliguța pripită (cu capacul peste tel cu care se amestecă, din cînd în cînd) cca 15—20 minute, apoi se amestecă întruna cu telul, 3—4 minute, pînă cînd compoziția capătă un aspect unsuros.

Balmușul se servește fierbinte, simplu, ca fel întîi (avînd un gust acrișor foarte plăcut) sau cu iaurt. Se asociază foarte bine cu ciorbă de salată verde care se servește separat. Este bun și rece.

PREPARATE DULCI DIN MĂLAI

Prăjitură din mălai cu lapte

I. *Compoziția se pregătește exact ca și pentru „Alivenci moldovenești" și din aceleași cantități (fără brînză telemea); 200 g zahăr, 15 ml rom, vanilie.*

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos și romul, se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, apoi se deșartă peste compoziția pregătită, rece, se adaugă și zahărul vanilat și se amestecă ușor, cu telul, prin răsturnare, dar nu prea mult. Compoziția se deșartă într-o tavă pregătită, la fel, ca și pentru alivenci și se coace 40—50 minute, pînă se rumenește frumos. Nu crește prea mult dar este fragedă și gustoasă.

Se servește caldă sau rece.

II. Compoziția se poate prepara și cu *lapte acru, lapte bătut sau iaurt.* Într-un lighenaș sau ceaun se pune laptele acru care, apoi, se amestecă cu mălaiul (300 g), o linguriță cu vîrf de sare și cu untul sau margarina (100 g). Vasul se pune pe foc mic și se amestecă în compoziție, cu telul, cca 5 minute, pînă se îngroașă, apoi se lasă să se răcească (Laptele acru nu se fierbe fără mălai, deoarece se separă cazeina). După aceea, se adaugă ingredientele menționate în rețeta precedentă.

Prăjitura se coace și se servește la fel ca și I. Nu crește mult, dar are un gust plăcut, acidulat. Se pudrează cu zahăr.

GĂLUȘTE, CROCHETE, PAPANAȘI

GĂLUȘTE ȘI ALTE FĂINOASE PENTRU SUPE

Pentru găluște, trebuie să se măsoare exact toate ingredientele. Cînd se sparg ouălę, albușul trebuie desprins complet de pe coajă, cu vîrful degetului, deoarece uneori rămîne lipit de aceasta — 15—20%; această lipsă compromite reușita preparatului.

Albușul se bate spumă tare ca o zăpadă, adică pînă cînd se reduc bulele de aer din el la dimensiuni foarte mici, aproape invizibile, căpătînd aspect de zăpadă; dacă are bule mari de aer, acestea se sparg cînd albușul se amestecă cu restul ingredientelor, aerul iese afară și găluștele nu mai cresc. Albușul (1—2 albușuri) se bate spumă numai cu furculița, deoarece cu telul se bate greu o cantitate atît de mică. Vasul în care se fierb găluștele trebuie să aibă suprafața destul de mare, ca acestea să încapă unele lîngă altele, nu suprapuse (deci cratiță, nu oală). Albușul se amestecă cu făina sau grișul numai prin răsturnare, de jos în sus (nu circular) și nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din albuș.

Din cantitățile de griș sau făină, indicate în rețetă, compoziția va fi mai consistentă, deci găluștele vor fi puțin mai vîrtoase; de aceea, se fierb mai mult (15—20 minute), fără riscul de a se sfărîma; după 10 minute, găluștele se întorc în supă și se fierb tot timpul acoperite, cu capacul tras puțin la o parte, la foc mic. După 15 minute, se taie o găluscă cu linguriță, ca să se constate, dacă s-a muiat suficient la mijloc.

Pentru găluște mai moi, se reduce cantitatea de făină sau griș, indicată în rețetă, cu 10—15 g la ou. Se fierb numai 10 minute, la foc mic, pentru a nu se sfărîma; după 5—6 minute, găluștele se întorc în supă, cu furculița. Vor crește bine și vor fi moi și pufoase, cu sau fără untdelemn. Untdelemnul le face mai fragede și pe cele mai consistente.

În supa de carne, de zarzavat sau de roșii, se adaugă o linguriță cu „Vegeta", pentru a-i da gust mai bun sau, în lipsa acesteia, se pune sare, iar pentru

aromă, se adaugă frunze de pătrunjel şi ţelină, tocate fin care se adaugă, numai după ce supa s-a luat de pe foc.

Găluşte cu făină

Un ou, făină, cît greutatea oului (cîntărit cît este întreg), o lingură untdelemn (15 ml), facultativ.

După ce albuşul s-a bătut spumă, cum s-a arătat mai sus, într-o farfurie întinsă, se adaugă untdelemnul şi gălbenuşul; se bat încă de 4—5 ori, ca să se amestece puţin, apoi se adaugă făina toată (sau pentru găluşte mai moi, cu 10 g mai puţin); se amestecă uşor, numai prin răsturnare, pînă cînd se încorporează şi compoziţia rămîne moale şi pufoasă. Furculiţa se curăţă de compoziţie, se udă în supa de carne sau de roşii care fierbe într-o cratiţă de 2 l şi se iau pe lungul ei (sau cu linguriţa) găluşte de cca 3—4 cm lungime şi cca 2 cm grosime care, apoi, se pun în supă, unele lîngă altele, pînă cînd se termină toate. Vor rezulta cca 22—24 găluşte. Se aşază capacul tras puţin la o parte şi, după ce găluştele au dat în clocot, se lasă să fiarbă la foc mic, 12—15 minute (după 7—8 minute, se întorc în supă), pînă îşi dublează volumul şi devin pufoase. Se încearcă, dacă sînt bine fierte la mijloc.

Găluşte fără untdelemn se fac la fel, din aceleaşi cantităţi.

Găluşte cu făină şi griş

Un ou, griş, cît greutatea oului şi făină, cît jumătate din greutatea oului (cîntărit cît este întreg), o lingură untdelemn (15 ml), facultativ.

După ce albuşul s-a bătut spumă, într-o farfurie întinsă, se adaugă gălbenuşul şi untdelemnul (sau fără untdelemn). Se bat de 4—5 ori cu furculiţa, ca să se amestece puţin, apoi se pune grişul amestecat cu toată făina sau cu 15 g mai puţin (din făină sau din griş), pentru găluşte mai moi; se amestecă uşor, numai prin răsturnare cu furculiţa (nu circular) pînă cînd se încorporează făina. Compoziţia va fi pufoasă. Se udă furculiţa în supă şi cu ea se iau din compoziţie găluşte, cum s-a indicat în reţeta precedentă şi se fierb la fel, într-o cratiţă de cca 2 l, aşezate unele lîngă altele. Ca să fie mai aspectuoase, se presează uşor marginea compoziţiei printr-o mişcare de alunecare a furculiţei (udată în supă), ca să se imprime puţin urma dinţilor. Din acel loc se ia găluşca cu furculiţa (procedînd la fel, pentru fiecare, înainte) şi apoi se pune în supă; la fiert îşi va menţine aceste mici dîre (şănţuleţe). Găluştele se iau tot timpul numai din marginea compoziţiei, fără să se mai amestece în ea. Se fierb în clocote mici, 12—15 minute, cu capacul tras puţin la o parte, ca supa să nu dea în foc; îşi vor mări volumul de două ori şi vor deveni fragede, fără să se împrăştie în supă. Dacă a fost compoziţia mai vîrtoasă, din cauză că spuma n-a fost bătută bine sau s-a amestecat prea mult şi a scăzut spuma, găluştele se fierb mai mult, chiar şi 20 minute, pînă se moaie bine la mijloc. Vor rezulta 22—24 găluşte. După ce au fiert 7—8 minute pe o parte, se întorc cu furculiţa pe partea cealaltă.

Sînt foarte bune în supa de carne şi de roşii, deoarece au griş mai puţin şi nu absorb aşa multă supă la fiert.

Găluşte cu griş

Un ou, griş o dată şi jumătate cît greutatea oului (adică pentru un ou de 60 g sînt necesare 90 g griş), o lingură untdelemn (15 ml), facultativ.

Supa (cca 2 litri) se pune să fiarbă într-o cratiţă de 3 l, ca să aibă suprafaţă mai mare, deoarece găluştele cresc mult la fiert, dacă sînt numai cu griş (acesta absoarbe mai multă supă, ca să se moaie şi să se umfle). Pentru acest motiv, unele persoane le fierb, în prealabil, în apă clocotită cu puţină sare şi, numai cînd sînt fierte, le pun în supă; însă, nu vor mai fi aşa gustoase.

După ce albuşul s-a bătut spumă, se adaugă gălbenuşul şi untdelemnul (sau fără undelemn); se bat de 4—5 ori, ca să amestece puţin, apoi se pune tot grişul (sau cu 15 g mai puţin pentru găluşte moi). Se amestecă compoziţia uşor, prin răsturnare, ca să nu se lase albuşul, pînă cînd se încorporează grişul. Nu trebuie să se amestece prea mult, căci spuma dispare şi se întăreşte compoziţia; deci, şi găluştele nu vor mai creşte şi vor rămîne tari. Grişul nu se adaugă pe rînd, căci trebuie amestecat mai mult.

Găluştele se iau numai din marginea compoziţiei, cum s-a arătat în reţeta precedentă, modelînd dungi cu furculiţa, udată în supă, ca să fie mai decorative. Rezultă cca 24 bucăţi. Se fierb în clocote mici, cu capacul tras puţin într-o parte, 12—15 minute; vor creşte frumos, de trei ori cît au fost şi vor fi pufoase. După 7—8 minute, găluştele se întorc cu furculiţa în supă. Se completează supa, dacă a scăzut.

P.C.M.—22

Fulgi de ou pentru supă de carne, de zarzavat sau de roşii

Un ou, făină cît greutatea oului, 2—3 linguri apă, o lingură untdelemn (15 ml), pătrunjel tocat.

Într-o ceaşcă se pun oul întreg, untdelemnul şi apa, se bat puţin ca să se amestece, apoi se adaugă făina cu care se freacă bine cu dosul lingurii, pe marginea ceştii, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe şi capătă aspectul unei smîntîni groase care curge. Cînd supa clocoteşte, compoziţia se lasă să curgă din ceaşcă în fir subţire, dar continuu; se vor forma fulgi mici şi plaţi. (Compoziţia prea subţire se împrăştie în supă şi o tulbură). Se fierb 5—6 minute în clocote mici.

Frecăţei pentru supă de carne, de zarzavat sau de roşii

Un ou mare, cca 130—150 g făină.

Oul se sparge într-un castron, se bate bine cu furculiţa, apoi se amestecă cu cca 100 g făină, ca să se obţină o cocă mai vîrtoasă, care se frămîntă, apoi,

pe masă, ca foaia de tăiței, presărînd mereu făină, pînă cînd aceasta nu se mai poate încorpora; aluatul rămîne tare, ca o minge. Se rade, apoi, coca prin răzătoarea cu găuri mari, ca să se fărîmițeze cît mai mărunt. Frecăteii se întind pe masă, ca să se usuce puțin, apoi se adaugă în supa care clocotește, în formă de ploaie, amestecînd cu lingura, ca să nu se lipească între ei. Trebuie să fiarbă cca 20 minute sau mai mult, pînă cînd se moaie.

Tăiței pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii

Un ou, 80—100 g făină (depinde de mărimea oului).

Făină se pune o dată și jumătate cît greutatea oului (v. „Aluat de tăiței").

Pentru 2 l supă sînt necesari 100 g tăiței, ca supa să fie deasă și 80 g, mai puțin deasă. Tăiteii de casă se fierb direct în supă; cînd aceasta clocotește, se adaugă în formă de ploaie, amestecînd mereu cu lingura sau polonicul, ca să nu se lipească între ei, pînă cînd supa începe din nou să fiarbă în clocot. Aceștia nu au făină pe ei, astfel că nu vor îngroșa supa. Se fierb cca 10 minute; dacă stau 15 minute în supă, după ce aceasta s-a luat de pe foc, își vor dubla volumul.

Fidea (din comerț) pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii

Pentru 2 l supă este necesară o cantitate de 80—100 g fidea. Se rupe în bucăți de 4—5 cm lungime și apoi se fierbe în apă clocotită cu puțină sare, 10 minute; se amestecă pînă cînd apa începe să dea în clocot, ca bucățile să nu se lipească între ele. Fideaua se deșartă, apoi, într-o sită de sîrmă mai deasă (prin care să nu treacă) și se limpezește bine la un jet de apă. După aceea, se adaugă în supă și se mai fierbe încă 10 minute, ca să se moaie suficient.

Orez cu supă de carne, de zarzavat sau de roșii

În 2 l supă strecurată se pune o cantitate de 40 g orez; se amestecă bine și se fierbe 20 minute, pînă cînd se moaie bobul, fără să se deformeze.

Găluște de ficat cu griș pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii

100—150 g ficat crud de pasăre, vițel sau de porc, 40 g pesmet, 20 g griș, 30 ml untdelemn sau unt topit, un ou, un vîrf de cuțit piper (facultativ), o linguriță cu vîrf pătrunjel tocat, o linguriță ceapă rasă.

Ficatul se trece prin mașina de tocat sau prin sită de sîrmă inoxidabilă. (Sita se va spăla după întrebuințare, numai cu apă rece; apa caldă coagulează ficatul pe sită și aceasta se va spăla foarte greu). La ficatul tocat se adaugă oul

întreg, ceapa, untdelemnul (ceapa se poate căli, un minut, cu untdelemnul), pesmetul, grișul, pătrunjelul și piperul și se amestecă bine. Compoziția va fi foarte moale.

Supa se pune să fiarbă într-o cratiță de 3 l, ca să aibă suprafața mare. Cu lingurița udată în supă se ia din compoziție cîte o gălușcă și i se dă drumul în supa care clocotește, la foc mic. Vor rezulta cca 30 găluște care se vor coagula imediat (nu se vor împrăștia) și vor crește foarte pufoase. În supele care nu au fiert cu carne, se adaugă un morcov, ras prin răzătoare cu găuri mici și călit cu 2—3 linguri de untdelemn (înainte de-a se strecura), sau se pune numai untdelemnul crud, iar pentru gust mai bun, o linguriță cu vîrf de „Vegeta" sau, în lipsa acesteia, sare, după gust; pentru aromă, se pun neapărat frunze de țelină și pătrunjel tocate.

Găluște de ficat cu franzelă pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii

100—150 g ficat crud de pasăre, vițel sau porc, 50 g franzelă, 30 g griș, 20 g făină, un ou, 2 linguri untdelemn (30 ml), o linguriță ceapă rasă fin, o linguriță cu vîrf pătrunjel tocat, un vîrf de cuțit piper.

Franzela, muiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, se trece prin mașina de tocat, împreună cu ficatul crud și cu ceapa călită un minut în untdelemn (sau numai rasă și untdelemnul crud). La tocătură se adaugă oul întreg, pătrunjelul tocat, făina, grișul și piperul (facultativ) și se amestecă bine. Compoziția va fi moale. Supa se pune într-o cratiță de 3—4 l. Cînd clocotește, se udă linguriță și cu ea se ia din compoziție cîte o gălușcă și i se dă drumul în supă; gălușca se va coagula imediat, nu se va împrăștia. Vor rezulta cca 34 bucăți. Se fierb cu capac, în clocote mici, cca 10 minute; după 5 minute, se întorc cu furculița.

Găluște pentru papricaș de pui sau miel cu smîntînă etc.

I. *Un ou mare (60 g), 100 g făină, 50 g unt, sare.*

Untul moale se amestecă puțin cu oul întreg, apoi se freacă cu făina cu dosul furculiței, circular, pînă cînd se omogenizează. Dacă compoziția este prea compactă, se pune o lingură cu apă și se freacă bine. Într-o cratiță de 2 l se pune apă pînă la jumătatea ei și o linguriță cu sare. Cînd apa clocotește, se udă linguriță și cu ea se ia din compoziție cîte o gălușcă și apoi i se dă drumul în apă; de fiecare dată, se udă linguriță, ca să nu se lipească compoziția de ea. Vor rezulta cca 20 bucăți. Se fierb, acoperite la foc mic, 10—15 minute, pînă devin moi; se încearcă o gălușcă, dacă este bine fiartă și la mijloc. Apoi, se scot cu spumiera și se pun în sosul de la papricaș, cînd acesta este complet gata, luat de pe foc.

II. *Un ou mare (60 g), 150 g făină, 50 g unt, 100 ml apă, sare.*

Untul moale se amestecă cu oul întreg și cu 50 ml apă; se adaugă, apoi, făina și se freacă cu dosul furculiței, ca să nu se formeze cocoloașe, adăugînd

treptat restul de apă. Dacă oul a fost mai mic, se mai pune o lingură cu apă. Găluştele se fierb, cum s-a arătat în reţeta precedentă, într-o cratiţă de 3 l, ca să aibă suprafaţa mai mare. Vor rezulta 30—35 găluşte care vor fi puţin mai tari decît primele. Se fierb 20 minute, apoi se scot cu spumiera şi se pun în sos.

III. *Un ou mare (60 g), 75 g făină, 30 g unt topit sau untdelemn (2 linguri), sare.*

După ce albuşul s-a bătut spumă, se adaugă gălbenuşul şi untul topit (dar rece) sau untdelemnul; se bat încă de 4—5 ori cu furculiţa, apoi se pune toată făina odată şi se amestecă uşor, prin răsturnare (nu circular), pînă cînd se încorporează, dar nu prea mult, ca să rămînă compoziţia pufoasă. Găluştele se pun la fiert, ca mai sus, într-o cratiţă de 2 l, umplută pînă la jumătate cu apă în care s-a pus o linguriţă cu sare. Cînd începe să clocotească, se pun găluştele una cîte una. Vor rezulta cca 22—24 bucăţi. Se fierb acoperite, cca 10 minute, la foc mic; după 5—6 minute, se întorc cu furculiţa. Sînt moi şi pufoase şi nu se sfărîmă în apă. Se încearcă dacă sînt fierte la mijloc. După ce au fiert, se scot cu spumiera, se aşază într-o cratiţă şi se păstrează calde cu cîteva bucăţele de unt deasupra, pe un vas cu apă fierbinte.

Se adaugă în sos numai în momentul servirii; sau se servesc direct în farfurie, cu sosul şi carnea alături.

Găluşte de franzelă pentru sos ragu sau alte sosuri

100 g franzelă, un ou mare (60 g), 50 g făină, 50 ml lapte sau apă, sare, 30 g unt sau untdelemn, o lingură rom sau coniac (15 ml) care le frăgezeşte.

Laptele, untdelemnul sau untul topit, gălbenuşul şi romul se bat puţin cu furculiţa, apoi se pune albuşul (se poate adăuga încă un albuş) bătut spumă, se amestecă de 4—5 ori, apoi se adaugă franzela, tăiată în cuburi mici (de 1 cm) şi toată făina şi se amestecă uşor, prin răsturnare, pînă cînd se încorporează. Compoziţia va fi vîrtoasă.

Într-o cratiţă de 3 l se pune apă pînă la jumătatea ei şi se adaugă o linguriţă cu sare. Cînd începe să clocotească apa, se udă linguriţa şi cu ea se ia din compoziţie cîte o linguriţă cu vîrf (se nivelează puţin bucăţile de franzelă, presîndu-le cu mîna în linguriţă ca să capete o formă mai rotundă) şi i se dă drumul în apă. Rezultă cca 20 găluşte, destul de mari, care vor creşte foarte bine la fiert. Se fierb cca 15 minute, cu capacul tras puţin la o parte, ca să nu dea apa în foc. După ce s-a luat cratiţa de pe foc, găluştele se lasă în apa fierbinte pînă la servire, sau se scot cu spumiera şi se pun direct în sos, cînd mîncarea este complet gata; nu se vor zdrobi. Pentru gust mai picant, în untul sau untdelemnul care se pune în compoziţia de găluşte se călеşte, un minut, o linguriţă cu ceapă rasă fin; se adaugă un vîrf de cuţit cu piper şi o linguriţă cu vîrf cu pătrunjel tocat.

Găluştele se pot servi chiar numai cu sosuri: sos ragu, de roşii, de mărar sau măcriş (fără carne).

Găluşte cu brînză telemea

125 ml apă, 100 g făină, 50 g unt sau untdelemn, 2 ouă, 100 g brînză telemea, parmezan sau caşcaval ras, o linguriţă cu vîrf mărar tocat, sare.

Într-o oliţă de 1 l se pun să fiarbă apa şi grăsimea. La primul clocot, se adaugă toată făina, trăgînd în acest timp oliţa de pe foc; se amestecă repede, trecînd iar oliţa pe foc (dar nu direct pe flacără), insistînd cu lingura pe fundul vasului, pînă cînd se încorporează făina şi compoziţia se desprinde de vas; oliţa se ia, apoi, de pe foc. Cînd aluatul s-a răcit puţin, se adaugă un ou întreg şi se amestecă bine cu lingura, pînă cînd acesta se încorporează perfect în aluat. Se pune şi celălalt ou la fel, apoi se adaugă brînza telemea nedesărată, rasă şi mărarul şi se amestecă bine.

Într-o cratiţă de 3 l se pune apă pînă la jumătatea ei şi se adaugă o linguriţă cu sare. Cînd apa clocoteşte, la foc mic, se udă linguriţa şi cu ea se iau din marginea compoziţiei, găluşte, pe lungimea linguriţei (lungi de cca 3 cm şi groase de cca 1 1/2 cm) şi se pun în apă care nu trebuie să clocotească prea tare. Rezultă cca 30 găluşte. După ce au fost puse toate găluştele, se aşază capacul pe cratiţă şi se lasă să fiarbă, încă 5 minute, în clocote foarte mici. În total, nu trebuie să fiarbă mai mult de 10 minute de cînd s-au pus primele găluşte şi pînă s-a luat cratiţa de pe foc. Găluştele fierb foarte repede, aluatul fiind deja opărit înainte; dacă se ţin mai mult pe foc, se moaie prea mult şi se deformează. Din această cauză, se scot cu spumiera şi se pun direct într-un vas uns cu unt (nu se deşartă în strecurătoare). După ce s-a pus un rînd de găluşte, se presară cu parmezan, apoi se continuă la fel pînă cînd se termină toate. Se servesc imediat fierbinţi, ca fel întîi, sau se pun într-un vas termorezistent care, apoi, se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca să se înfierbînte înainte de servire. În loc de parmezan, se poate presăra o lingură cu pesmet care a fost prăjit, un minut, în 50 g unt.

GĂLUŞTE DULCI

Găluşte cu prune din aluat cu cartofi

300 g cartofi, sare, 2 linguri untdelemn (30 g), un ou, 100 g făină, 1/4 kg prune, 50 g unt sau untdelemn, 50 g pesmet, zahăr pudră, scorţişoară, vanilie.

După ce au fost spălaţi, cartofii se fierb în apă clocotită cu puţină sare, cca 30 minute. Se scurg, se curăţă fierbinţi de coajă şi se rad prin răzătoarea cu găuri mici, cît sînt fierbinţi, sau se zdrobesc cu strivitorul de cartofi şi apoi se amestecă bine cu untdelemnul. După ce s-au răcit, se amestecă bine cu oul şi cu făina. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, presărată abundent cu făină, se suceşte în formă de sul mai gros (4—5 cm diametru) care, apoi, se taie în 12 felii. Prunele (mai mici) se spală, se şterg şi se aşază, cîte una, pe

fiecare felie. Este de preferat, ca prunele să se pună nedesfăcute, cu sîmburi, ca să nu lase zeamă şi să înmoaie aluatul. Se adună aluatul în jurul prunei şi se formează o bilă care, apoi, se trece bine prin făină. Găluştele se lasă, una lîngă alta, pe masă. O cratiţă de 2 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care se pune o linguriţă cu vîrf de sare. Cînd clocoteşte, se pun pe rînd toate găluştele, apoi se trece cu spumiera pe sub ele, ca să se desprindă de cratiţă şi se lasă să clocotească la foc mic, cu capacul tras puţin la o parte, ca să nu dea apa în foc. Se fierb cca 12—15 minute. Cratiţa se ia de pe foc şi găluştele se lasă în apă, acoperite, încă 15 minute. În acest timp, într-o tigaie se înfierbîntă pesmetul în untdelemn, la foc mic, 1—2 minute, ca să se rumenească puţin, amestecîndu-se încontinuu. Găluştele se scot cu spumiera, bine scurse de apă, cîte 2—3, se trec, uşor, prin pesmetul prăjit şi se aşază în alt vas. Pesmetul care rămîne se deşartă peste ele.

Se servesc imediat sau se păstrează calde, acoperite, la cuptor, sau pe apă fierbinte. Este preferabil să fie pregătite dinainte (cine nu dispune de timp) şi să se fiarbă cu 30 minute înainte de servire.

Găluşte cu prune din aluat cu griş

300 g cartofi, 30 ml untdelemn, 50 g făină, 30 g griş, un ou, 1/4 kg prune, 50 ml untdelemn, sare, 50 g pesmet, zahăr pudră, vanilie.

Cartofii, fierţi în coajă şi apoi curăţaţi, se zdrobesc, cît sînt fierbinţi şi se amestecă cu 2 linguri de untdelemn (30 ml). După ce s-au răcit, se amestecă bine cu oul, apoi se adaugă făina şi grişul şi se frămîntă puţin, pînă cînd acestea se încorporează. Compoziţia se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se răsuceşte în formă de sul şi, în continuare, se procedează exact ca în reţeta precedentă. Se fierb şi se dau prin pesmet. Găluştele cu griş sînt mai fragede şi nu se întăresc aşa de repede. Toate găluştele se servesc imediat, ca să-şi menţină frăgezimea, altfel chiar dacă se păstrează calde pe un vas cu apă fierbinte, acoperite sau la cuptor, tot acoperite, după 10 minute se întăresc puţin.

Este mai indicat, ca găluştele să se pregătească chiar cu o zi înainte; se trec bine prin făină, se aşază pe o foaie de nailon cu care se învelesc şi apoi se dau la frigider. Se fierb numai cu 30 minute înainte de servire.

Găluştele care rămîn se pot reîncălzi pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, cca 20 minute sau la cuptor, tot acoperite, cu 1—2 linguri de apă, alături, care le frăgezeşte.

Găluşte cu prune din aluat opărit

300 ml apă, 50 g margarină sau unt, sau 50 ml untdelemn, 2 ouă, 250 g făină, sare, 50 g pesmet, 50 ml untdelemn, zahăr pudră, vanilie, scorţişoară.

Apa cu grăsimea şi 1/2 linguriţă cu sare se pun să fiarbă; cînd dă primul clocot, se adaugă toată făina deodată şi se amestecă repede cu lingura, pînă

cînd compoziția se desprinde de vas și nu mai are cocoloașe. Cînd aluatul este aproape rece, se pune un ou întreg, se amestecă pînă se încorporează, apoi se pune celălalt ou și se amestecă, pînă cînd se omogenizează compoziția. Aluatul se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vîrf de făină și, fără să se frămînte, se sucește în formă de sul (4—5 cm diametru) care, apoi, se taie în 16—18 felii. Pe fiecare felie se pune cîte o prună mijlocie, cu sîmbure cu tot și se formează găluște rotunde, în formă de bilă care, apoi, se trec abundent prin făină și se așază pe foaia de nailon. Între timp, o cratiță de 3 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care se pune o linguriță cu vîrf de sare. Cînd clocotește apa, se pun găluștele și se mișcă imediat cu lingura, ca să se desprindă cele care s-au lipit de fundul cratiței. Se acoperă cratița cu capacul tras puțin într-o parte. Găluștele se fierb în clocote mici, 10—12 minute.

Imediat, se scot cu spumiera cîte 2—3 găluște, scurse bine de apă, se trec ușor prin pesmetul prăjit, numai un minut și se așază în alt vas. Se pudrează cu zahăr și vanilie sau scorțișoară. Sînt moi și fragede, dacă se servesc imediat. Dacă nu se servesc, se păstrează acoperite, în cuptor, la foc mic sau pe un vas cu apă fierbinte, tot acoperite. Tot astfel se reîncălzesc găluștele care au rămas. Dacă s-au uscat prea mult, se pun 1—2 linguri cu apă alături de ele, în timp ce se încălzesc (le frăgezește).

Este mai indicat, ca găluștele să se pregătească chiar cu o zi înainte; se fierb numai înainte de servire.

Găluște cu prune din aluat cu brînză de vaci I

350—400 g brînză de vaci, 2 ouă mijlocii, 100 g franzelă fără coajă, 50 g făină, 50 g griș, 250 g prune mai mici (brumării), sare, 50 g pesmet, 50 ml untdelemn, zahăr pudră, vanilie.

Brînza de vaci se mărunțește bine cu dosul furculiței, împreună cu franzela muiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă; se adaugă, apoi, ouăle, făina și grișul și se amestecă totul, cu furculița, pînă cînd se omogenizează. Compoziția este moale, dar nu se mai adaugă nimic în ea. Se pune pe o foaie de nailon, presărată bine cu o lingură cu vîrf de făină și, fără să se frămînte, se răsucește în formă de sul (4—5 cm diametru) care, apoi, se taie în sferturi, iar acestea, la rîndul lor, în 5—6 felii. Se desprinde, cu cuțitul, cîte o felie, se așază pe făină, se pune o prună nu prea mare pe ea și se adună aluatul în jurul ei, formînd o gălușcă rotundă, ca o bilă care, apoi, se trece abundent prin făină și se lasă pe foaia de nailon. În acest timp, o cratiță de 3—4 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care se pune o linguriță cu vîrf de sare. Cînd clocotește, se pun toate găluștele, mișcînd cratița, ca acestea să nu se lipească de fundul ei. Se lasă să fiarbă 10 minute, cu capacul tras puțin la o parte; după ce apa a început să dea în clocot, focul se reduce, ca găluștele să fiarbă în clocote mici. Se ia cratița de pe foc și se lasă acoperită 15 minute, ca găluștele să se umfle bine.

Se scot, apoi, cu spumiera cîte 2—3, se trec ușor prin pesmet prăjit și se pudrează cu zahăr și vanilie. Sînt foarte fragede, dacă se servesc imediat,

Găluşte cu prune din aluat cu brînză de vaci II

300—350 g brînză de vaci, un ou, 50 g griş, 50 g făină, 12—13 prune, sare, 50 g pesmet, untdelem, zahăr pudră, vanilie.

Brînza se mărunţeşte bine cu dosul furculiţei, se adaugă grişul, făina, oul şi se amestecă bine. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, bine presărată cu făină şi se răsuceşte în formă de sul care, apoi, se taie în 12—13 felii.

În continuare, găluştele se pregătesc cu prunele, se fierb şi se servesc, cum s-a arătat în reţeta I. Găluştele vor fi foarte fragede.

CROCHETE FĂRĂ ZAHĂR

Crochete din cartofi cu brînză

500 g cartofi, 50 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 2 ouă, 50 g parmezan, 100 g brînză telemea, o linguriţă cu vîrf mărar tocat.

După ce au fost fierţi în coajă, cartofii se curăţă cît sînt încă fierbinţi, se rad prin răzătoarea cu găuri mici sau se zdrobesc cu strivitorul de cartofi şi se amestecă cu untul sau untdelemnul. Cînd sînt reci, se adaugă brînza nedesărată, rasă, făina, ouăle întregi, mărarul şi se amestecă bine. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, presărată cu 2 linguri de făină şi se taie în 4—5 bucăţi. Din fiecare bucată se formează un sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 7—8 cm lungime. Crochetele se trec bine prin făină sau prin făină, ou şi pesmet. După ce s-au pregătit toate, se lasă pe foaia de nailon.

Tigaia se înfierbîntă fără untdelemn, 3—4 minute, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi în ea se pune untdelemn într-un strat de 1/2 cm; crochetele se aşază unele lîngă altele, neînghesuite şi se rumenesc de jur împrejur.

Se servesc fierbinţi, presărate cu parmezan, ca fel întîi.

Dacă s-au răcit, crochetele se aşază, într-un vas termorezistent, alternativ cu parmezanul ras. Se dau la cuptor cu 10—15 minute înainte de servire, ca să se înfierbînte.

Se servesc simple sau cu smîntînă deasupra, ca intrare.

Crochete din griş sau orez cu mărar

100 g griş sau orez, un ou, 50 g unt, 1/2 l apă, 50 g brînză telemea, o linguriţă cu vîrf mărar tocat.

Apa şi untul se pun la fiert într-o crăticioară de 1 l. Cînd clocoteşte, se adaugă grişul în formă de ploaie şi se amestecă 4—5 minute, pînă cînd se îngroaşă, apoi cratiţa se ia de pe foc.

Orezul, curățat de impurități, spălat în sită de sîrmă la un jet de apă și scurs, se pune la fiert odată cu aceeași cantitate de apă și unt. Se fierbe la foc mic, acoperit, sau la cuptor, tot acoperit, cca 20 minute, pînă cînd se moaie (cu bobul întreg) și scade apa.

După ce s-a răcit, grișul sau orezul se amestecă cu oul, brînza telemea rasă (care și sărează) și mărarul. Se ia cîte o linguriță cu vîrf din compoziție și pe o foaie de nailon, bine presărată cu o lingură cu vîrf de făină, se formează crochete, care se trec bine prin făină.

După ce s-au prăjit ca și în rețeta precedentă, se servesc fierbinți, ca aperitiv. Se pot reîncălzi la cuptor cu smîntînă deasupra.

Crochete din ouă

3—4 ouă fierte tari, o lingură smîntînă groasă (50 ml), o linguriță cu vîrf pătrunjel tocat, un vîrf de cuțit piper, 1/2 linguriță sare fină, un ou crud, 100 g franzelă, 30 g unt sau untdelemn, 20 g făină, o ceapă mică.

Ouăle, tocate cît mai mărunt, se amestecă cu oul crud, franzela fără coajă, muiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, smîntîna, ceapa tocată mărunt și călită, un minut, în unt sau untdelemn, piperul, sarea, făina și pătrunjelul tocat și se amestecă bine. Se ia cîte o linguriță cu vîrf din compoziție și se formează crochete care, apoi, se trec bine prin făină și se prăjesc. Se păstrează calde pe un vas cu apă fierbinte.

Se servesc cu soteuri calde de legume: morcovi, spanac, cartofi, mazăre etc., sau cu mîncare de legume fără carne, sau numai cu sosuri de roșii sau măcriș, cu piure de spanac etc., ca fel întîi, sau ca fel doi, după supă sau ciorbă.

Crochete din ouă cu brînză sau parizer

În compoziția de mai sus se adaugă 80—100 g parizer sau salam tăiat în pătrățele mici, sau 50 g brînză telemea sau cașcaval ras; sau și brînză și salam.

Se modelează crochete care se prăjesc și apoi se servesc fierbinți, ca aperitiv.

CROCHETE DULCI

Crochete de griș

1/2 l lapte, 100 g griș, un vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămîie sau o linguriță gem din coji de portocale, un ou, făină, pesmet, untdelemn.

Într-o crăticioară de 1 l se pune laptele să fiarbă (dar nu direct pe flacără). Cînd dă în clocot, se adaugă grișul în formă de ploaie care se lasă

să fiarbă 5—6 minute, amestecînd mereu pînă cînd se îngroaşă. Cînd este aproape rece, se adaugă oul întreg, coaja de lămîie sau gemul din coji de portocale, sau vanilie, pentru aromă. Se ia cîte o linguriţă cu vîrf din compoziţie şi pe foaia de nailon, presărată cu făină sau pesmet, se formează crochete de 5—6 cm lungime sau papanaşi de 1 cm grosime. Cînd toate sînt gata, se încălzeşte tigaia goală, 3—4 minute şi în ea se pune apoi untdelemn într-un strat de 2—3 mm grosime. Crochetele se rumenesc frumos şi se servesc calde, pudrate cu zahăr cu vanilie. Sînt bune şi reci.

PAPANAŞI

Papanaşi din brînză de vaci, fierţi

1/4 kg brînză de vaci, un ou, 30 g griş, 30 g făină, sare, un vîrf de linguriţă coajă rasă de lămîie, vanilie, zahăr, 50 g unt, 30 g pesmet.

Brînza de vaci, bine mărunţită cu dosul furculiţei, se amestecă cu oul întreg, coaja rasă de lămîie, grişul şi făina pînă cînd se omogenizează. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vîrf de făină. Se formează un rulou mai gros (cca 3 cm diametru) care se taie în sferturi şi fiecare sfert, în patru bucăţi. Fiecare bucată se trece abundent prin făină (altfel se împrăştie în apă) şi din ea se modelează cîte un papanaş în formă de bilă. Pe fiecare papanaş se apasă cu degetul, ca să se formeze o gropiţă cam pînă la jumătatea acestuia; astfel, papanaşii se pătrund mai repede la fiert. Se pregătesc toţi.

O cratiţă de 2—2 1/2 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care s-a pus o linguriţă cu sare. Cînd clocoteşte apa, se pun papanaşii, se trece cu lingura pe sub ei, dacă s-au lipit de fundul cratiţei, apoi se acoperă cu capacul. Cînd apa dă, din nou, în clocot, se reduce focul, ca papanaşii să fiarbă în clocote foarte mici, încă 8—10 minute. După ce s-a luat cratiţa de pe foc, papanaşii se lasă în apa fierbinte, acoperiţi, încă 10 minute. În acest timp, grişul se umflă şi papanaşii devin foarte fragezi şi pufoşi. Se scot cu spumiera cîte 2—3, bine scurşi şi se aşază în vasul cald din care se vor servi la masă. Se presară cu pesmetul prăjit, un minut, în unt şi se pudrează cu zahăr cu vanilie.

Se servesc fierbinţi, ca desert.

Dacă în compoziţie nu se pune nici o aromă, papanaşii se pot servi cu bucăţele de unt şi smîntînă, adăugate, imediat, după ce au fost aşezaţi în castron. În acest caz, se servesc ca fel întîi de mîncare.

Papanaşi din brînză de vaci, prăjiţi

1/4 kg brînză de vaci, un ou, coajă rasă de lămîie, 30 g făină, un vîrf de cuţit sare, zahăr pudră, vanilie.

Se pun toate ingredientele într-un castron și se freacă bine cu dosul furculiței, pe marginea acestuia, pînă cînd se omogenizează (cca 2 minute). Compoziția se pune pe o foaie de nailon, presărată cu 1—2 linguri de făină; din ea se formează un sul gros care, apoi, se taie în 12 bucăți. Fiecare bucată se rulează prin făină, dîndu-i forma rotundă și plată de chiftea, cu grosimea de 1 cm. Cînd toate sînt gata, se înfierbîntă tigaia goală, 3—4 minute (dar nu direct pe flacără), la foc mijlociu și în ea se pun 2 linguri cu untdelemn (30 ml); imediat, se așează papanașii, unii lîngă alții, cîți încap, neînghesuți. Se prăjesc pe o parte, 1—2 minute, pînă cînd se rumenesc, apoi se întorc, cu lama cuțitului, pe partea cealaltă și se prăjesc la fel; dacă este nevoie, se pun încă 1—2 linguri cu untdelemn, ca papanașii să nu se lipească de tigaie. Toată operația durează 10—15 minute.

Se servesc imediat, pudrați cu zahăr și vanilie.

Papanași din lapte bătut sau iaurt

200 ml iaurt sau lapte bătut, 50 g griș, 30 g unt, un ou, un vîrf de cuțit sare, coajă de lămîie, 3 linguri untdelemn sau 50 g unt, 30 g pesmet, zahăr pudră și vanilie.

Într-o crăticioară, se freacă bine iaurtul sau laptele bătut cu oul întreg, untul, sarea, coaja de lămîie și grișul; se trece, apoi, pe foc (nu direct pe flacără) și se amestecă întruna, 8—10 minute, pînă fierbe grișul și se îngroașă compoziția. Se poate consuma ca atare sau se lasă să se răcească puțin. Între timp, se prăjește puțin pesmetul în 50 g unt, apoi se iau cu lingura din compoziție găluște lunguiețe, care se așază la marginea pesmetului (ca să nu se încarce prea tare), se întorc ușor cu lingura, deoarece compoziția este moale și se așază într-un vas termorezistent, unele lîngă altele (nu suprapuse).

Se pudrează cu zahăr cu vanilie, se introduc în cuptor, unde se lasă 5—6 minute, să se înfierbînte, apoi se servesc.

DULCIURI ȘI ALTE PREPARATE CU LAPTE

Griș cu lapte

1/2 l lapte, 30 g zahăr, 30 g griș, coajă de lămîie sau zahăr vanilat.

Într-o crăticioară de 1 l se pune laptele, împreună cu zahărul vanilat (1/2 linguriță) sau puțină coajă rasă de lămîie. Cratița se așază pe foc mic (dar nu direct pe flacără, căci laptele se afumă repede) și, cînd laptele dă în clocot, se adaugă grișul în formă de ploaie, amestecînd întruna, ca să nu se formeze cocoloașe; se lasă să fiarbă 9—10 minute. Grișul este moale, dar dacă se răcește puțin, se va îngroșa. Dacă se pun 40 g griș, compoziția va fi mai consistentă.

Grișul se toarnă cald în farfurioare de compot sau în cupe de sticlă și se servește cald sau rece, cu sirop de zmeură, dulceață, gemuri, jeleuri, sirop de zahăr ars, sau simplu, presărat cu zahăr și vanilie sau scorțișoară. Siropul, dulceața sau gemul se adaugă numai la servire, altfel acestea se vor dilua la căldura grișului și vor colora dezagreabil preparatul.

Orez cu lapte

1/2 l lapte, 50 g orez, 30 g zahăr, coajă de lămîie sau portocală, 30 g unt, un vîrf de cuțit sare, dulceață, sirop etc.

Orezul, curățat de impurități, spălat și scurs, se fierbe acoperit, în 100 ml apă rece, într-o crăticioară de 1 l, la foc mic, pînă cînd se umflă puțin și scade apa. Se adaugă, apoi, laptele, untul și sarea și orezul se fierbe în continuare la foc mic (nu direct pe flacără), acoperit, amestecînd din cînd în cînd. Dacă se pune de la început direct în lapte, orezul fierbe mai greu, deoarece laptele conține zahăr (lactoză) care întărește orezul. Zahărul se adaugă numai la sfîrșit, la fel și aromele și se lasă să mai fiarbă 2—3 clocote. Cînd orezul este moale, cu bobul întreg, chiar dacă lichidul din el nu a scăzut complet, nu se mai continuă fierberea, pentru ca bobul să nu se terciuească; lichidul va fi absorbit în cîteva minute, după ce se ia de pe foc.

Orezul se pune, cît este fierbinte, în farfurioare de compot sau în cupe de sticlă. Orezul fiert se poate amesteca cu o lingură gem de portocale.

Se serveşte cald sau rece, cu aceleaşi adaosuri ca şi grişul.

Orezul rece se dă la frigider să se răcească bine, apoi se unge cu marmeladă sau dulceaţă şi deasupra se ornează cu frişcă cu ajutorul şpriţului crestat (v. „Frişca simplă sau cu gelatină"). Se ţine puţin la rece, apoi se serveşte.

Tăiţei cu lapte

1 l lapte, 60 g tăiţei de casă sau din comerţ, 50 g zahăr, vanilie.

Este de preferat, ca tăiţeii făcuţi în casă să fie tăiaţi foarte subţiri, ca pentru supă. Cînd laptele clocoteşte (dar nu direct pe flacără), se pun tăiţeii în formă de ploaie, amestecînd mereu cu lingura, ca să nu se lipească unii de alţii; cînd laptele a început să clocotească din nou, tăiţeii se lasă să fiarbă la foc mic, 10 minute (sau pînă cînd se moaie), amestecînd din cînd în cînd. Înainte de a lua cratiţa de pe foc, se pune zahăr după gust (nu prea dulci) şi puţin zahăr vanilat.

Cînd tăiţeii s-au răcit puţin, se deşartă în farfurii de compot; se servesc ca desert, calzi sau reci (dar nu reîncălziţi). Dacă stau 10 minute, compoziţia se mai îngroaşă.

Tăiţeii din comerţ se fierb în apă cu puţină sare (v. „Budinci") pînă cînd se moaie, se deşartă în sită deasă, se limpezesc la un jet de apă, apoi se adaugă în lapte cu care se mai fierb încă 5 minute, împreună cu zahărul şi aromele.

Iaurt

1/2 l lapte, o linguriţă maia de la iaurtul precedent sau smîntînă.

Iaurtul se obţine din oriee lapte fiert (de vacă, bivoliţă, oaie, capră), însămînţat cu maia din iaurtul anterior sau cu smîntînă care conţine bacterii lactice; în prezenţa acestora, zahărul din lapte (lactoza) se transformă în acid lactic care coagulează cazeina din lapte. Iaurtul cel mai consistent se obţine din lapte de bivoliţă, oaie sau capră. Laptele de vacă după ce a fiert, se lasă la foc mic (nu direct pe flacără, căci se afumă) sau pe marginea maşinei 30—40 minute, descoperit, ca să scadă puţin conţinutul în apă, sau se poate folosi şi ca atare.

Într-un borcan de cca 400 ml se pune maiaua sau smîntîna, împreună cu o lingură de lapte călduţ (cca 30°C). După ce s-a bătut bine cu linguriţa, se umple borcanul cu lapte încălzit la aceeaşi temperatură şi se agită bine cu linguriţa. Borcanul (borcanele, dacă se prepară din lapte mai mult) se acoperă cu capac sau cu un şervet curat şi se aşază pe o tavă (din metal). Se învelesc toate borcanele, dacă sînt mai multe, cu o haină veche, groasă, din lînă (pulover, pătură), ca laptele să-şi menţină temperatura cel puţin 2—3 ore, grăbindu-se în acest mod activitatea bacteriilor lactice din iaurt sau din smîntînă. Tava se poate aşeza deasupra unei surse de căldură (sobă de teracotă sau calorifer), pe un grătar, ca să primească căldura de jos în sus, însă să nu se încălzească mai tare (să nu se înfierbînte laptele). Dacă nu sînt condiţii, borcanele se pot pune într-o cratiţă cu apă caldă (37°C) şi apoi se acoperă bine împreună cu cratiţa, ca să se menţină temperatura apei 2—3 ore. În oricare

variantă, laptele se coagulează în 4—5 ore. Cînd este bine închegat, se pune imediat la rece (dacă se lasă mai mult, se acreşte prea mult şi se adună zer) sau în frigider, ca să se oprească fermentaţia. Iaurtul se va întări şi se va putea consuma după 1—2 ore.

Dacă nu are condiţii optime de la început (aceeaşi temperatură), chiar dacă se acreşte laptele, iaurtul se va închega cu mult zer; la fel, şi dacă temperatura este prea ridicată.

Brînză de vaci

2 l lapte nefiert se pun într-o oală smălţuită de 3—4 l, acoperită cu capac, care se va aşeza într-un loc călduţ, unde să primească căldura de jos în sus. Laptele trebuie să se menţină tot timpul călduţ (cca 30° C). Se va închega în 24 ore, în prezenţa enzimelor care se găsesc în mod obişnuit în lapte; cazeina se va aduna deasupra, ca o cremă consistentă, iar zerul va rămîne dedesubt. Dacă nu se creează condiţii favorabile, laptele se va acri, fără să se închege bine şi brînza nu se va separa de zer. După 24 ore, oala cu laptele închegat se introduce într-un vas cu apă caldă (la temperatura de 37°C), unde se lasă să stea acoperită 1—2 ore, pînă cînd se separă bine zerul de cazeină; cazeina se va aduna în mijlocul oalei, iar zerul, de jur împrejur şi dedesubt. În această fază, cazeina se răstoarnă cu lingura, cu partea de deasupra în jos, ca să ajungă şi această parte mai moale în zerul mai cald, unde se lasă încă 1—2 ore, ca să se închege mai bine. Sau oala se pune la foc mic, pînă cînd se încălzeşte zerul de sub cazeină care se controlează să fie cald, dar nu fierbinte (cca 37°C); după aceea, oala se ia imediat de pe foc şi, cînd se adună zer pe margini, de cca 3 cm, imediat se răstoarnă cazeina în zer, chiar dacă se fărîmiţează, ca să se încălzească şi partea de deasupra. Oala se acoperă cu un capac şi cu o haină groasă (deasupra şi lateral), lăsîndu-se astfel 1—2 ore, ca brînza să devină mai consistentă şi zerul să se separe mai bine; acesta va avea o culoare gălbuie, clară, nu lăptoasă.

Această operaţie de finisare a coagulării cazeinei se va face imediat, după ce laptele s-a închegat (după 24 de ore, în aceeaşi zi). Orice întîrziere va contribui la degradarea brînzei de vaci: ori va deveni prea acidulată (acră), ori va căpăta un gust şi miros dezagreabil, din cauza acţiunii altor bacterii.

Tot laptele închegat se deşartă într-un săculeţ din tifon simplu care se ţine deasupra unei oale, unde se va scurge zerul; apoi, săculeţul se atîrnă de un cui, lăsînd să se scurgă zerul în oală, 1—2 ore, la urmă, presînd puţin cu mîna. Vor rezulta cca 300 g brînză de vaci cu aspect de cremă şi cu gust acrişor, foarte plăcut.

Dacă laptele închegat se înfierbîntă pe foc la o temperatură mai mare (chiar dacă numai zerul de sub brînză se înfierbîntă), brînza va deveni sfărîmicioasă, cu aspect nisipos, cu gust neplăcut şi improprie pentru orice preparat. Dacă se strecoară brînza, cînd are zerul lăptos, deci cazeina moale, necoagulată suficient, aceasta va trece, în cea mai mare parte, prin tifon împreună cu zerul.

Zerul, bogat în săruri minerale, vitamine şi cu gust acrişor se poate bea imediat sau se lasă 3—4 zile să se acrească şi apoi se foloseşte la acritul ciorbelor (de salată verde, cartofi etc.) sau la prepararea balmuşului (v. „Balmuş").

ALUATURI

GUSTĂRI RECI DIN ALUATURI

Saleuri din aluat franţuzesc

Aluatul franţuzesc se prepară la cald sau la rece (v. „Aluat franţuzesc"). După ce este gata, se ţine la frigider 10—20 minute, ca să se întărească grăsimea, însă să nu îngheţe; în felul acesta, aluatul se poate lucra mai uşor, fără prea multă făină. Se întinde o foaie în formă de dreptunghi cu grosimea de 1/2 cm, se taie, pe lungime, în fîşii de 2 cm lăţime şi pe lăţime, în bucăţi de 10—15 cm, cu cuţitul trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de cuţit. Toată foaia se taie odată; fîşiile se ung cu pensula muiată în ou bătut sau numai în albuş (bătut puţin, să se lichefieze), dar nu prea abundent, ca să nu curgă printre tăieturi; la copt, acesta se va coagula, împiedicînd astfel creşterea aluatului. Se presară deasupra puţină sare fină şi chimen măcinat.

Se umezeşte tava cu o cîrpă udată în apă rece şi apoi stoarsă, ca fîşiile de aluat să se lipească (altfel, saleurile se vor răsturna, cînd se vor ridica brusc, la copt); apoi, se aşază saleurile cu o distanţă de 1 1/2 cm între ele. Cuptorul trebuie să fie încins la maximum, cînd se introduce tava, altfel grăsimea va ieşi din aluat şi saleurile nu vor mai creşte în foi. Nu se deschide cuptorul 15 minute, ca saleurile să prindă formă. Se coc 15—20 minute.

Se servesc calde sau reci. Se pot păstra în pungă de nailon, ca să nu se usuce; la nevoie, se pot reîncălzi 5 minute în cuptor.

Saleuri din aluat cu brînză de vaci (v.„ Aluat cu brînză de vaci")

Din aluat se întinde o foaie de 1/2 cm grosime care se taie şi se unge cu ou, cum s-a arătat în reţeta precedentă; se poate presăra, apoi, cu puţin caşcaval sau parmezan ras. Feliile se ridică cu lama lată a unui cuţit şi se aşază, în tava neunsă, cu o distanţă de 1 1/2 cm între ele. Se coc la foc tare, ca şi aluatul franţuzesc, cca 20 minute. Nu se dechide cuptorul 15 minute; apoi, se poate reduce focul, ca să nu se rumenească prea mult. Cresc de 1 1/2 cm.

Saleuri cu parmezan

I. *400 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 ml smîntînă sau iaurt, un gălbenuş, o linguriţă rasă sare fină (7 g), o linguriţă rasă chimen măcinat (prin maşina de piper), 100 g parmezan sau caşcaval ras.*

Untul sau margarina moale se amestecă cu gălbenuşul, chimenul, sarea, smîntîna sau iaurtul, 30 g parmezan sau caşcaval şi, la urmă, cu făina; se lasă 3—4 ore sau de seara pînă dimineaţa la rece. Aluatul se pune, apoi, pe o foaie de nailon presărată cu făină, i se dă forma de dreptunghi, presîndu-se deasupra cu palma, ca să aibă aceeaşi grosime peste tot şi lateral, ca să aibă marginile drepte şi se întinde, cu sucitorul, de 3—4 mm grosime. Se taie pe lungime, în fîşii late de $1^1/_2$ cm şi apoi pe lăţime, în bucăţi de 5 cm, cu cuţitul trecut mereu prin făină. Fîşiile se ung cu pensula muiată în albuş (bătut puţin cu furculiţa ca să se lichefieze), apoi se presară cu parmezanul sau caşcavalul ras.

Saleurile se ridică cu un cuţit lat, trecut prin făină şi apoi se aşază, în tava neunsă, cu distanţă de 1 cm între ele. Se coc, în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, cca 20 minute. Cuptorul nu se deschide 12 minute; după aceea, tava se poate întoarce în cuptor, dacă saleurile nu se coc uniform şi focul se reduce puţin, ca să nu se rumenească prea mult. Sînt foarte fragede şi se pot păstra mult timp, în pungă de nailon sau în cutie de carton închisă.

II. *500 g făină, 250 g margarină, unt sau untură de porc, 200 g brînză telemea nedesărată, rasă, 250—300 g iaurt sau smîntînă, o linguriţă chimen măcinat.*

Într-un lighenaş, se amestecă toate ingredientele şi, la urmă, se adaugă făina; se frămîntă cu mîna 5—6 minute, pînă cînd se desprinde de mînă şi de vas; aluatul va fi mai vîrtos. Se lasă de seara pînă dimineaţa la rece, apoi se întinde în foaie de $^1/_2$ cm grosime care se va tăia (în lung şi lat), în fîşii de $^2/_{10}$ cm, cu cuţitul trecut mereu prin făină. Saleurile se ung cu ou bătut sau numai cu albuş, se aşază, în tava neunsă, cu distanţă de 1 cm între ele şi se coc 20 minute în cuptorul încins la maximum. Nu se deschide cuptorul 12—15 minute; după aceea, focul se poate reduce puţin, ca saleurile să nu se rumenească prea mult.

III. *400 g făină, 250 g smîntînă, 200 g unt sau margarină, o linguriţă rasă sare, o linguriţă rasă chimen măcinat.*

Se va proceda la fel ca în reţeta precedentă.

Saleuri crocante

I. *1 kg făină, 1 l lapte, $^1/_4$ l untdelemn, $^1/_4$ l smîntînă, 100 ml oţet sau zeama de la 3 lămîi mari, o linguriţă cu vîrf chimen măcinat, o linguriţă cu vîrf bicarbonat, o lingură cu vîrf sare fină (30 g).*

Într-un castron de 3 l se pun untdelemnul şi 1/2 l lapte, apoi se adaugă făina, amestecată neapărat cu bicarbonatul şi se freacă, cu dosul lingurii, pe marginea castronului, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe, turnînd treptat şi restul de lapte. După aceea, se pun smîntîna, oţetul sau zeama de lămîie, chimenul şi sarea. Compoziţia trebuie să aibă aspectul unei smîntîni groase, ca să se poată lua linguriţa cu vîrf.

Forma specială în care se coc saleurile este formată din două discuri, fiecare prevăzut cu o coadă lungă (50 cm) şi cu mîner din lemn. Discurile sînt prinse cu o balama care le permite să se deschidă. Pe partea interioară a lor, este imprimat un model în relief (sub formă de cuib de viespi). Forma închisă se înfierbîntă bine pe soba de gătit încinsă, apoi se deschide şi se pune, pe mijlocul discului care este dedesubt, o linguriţă cu vîrf din compoziţie; se închide repede forma, ca să se preseze compoziţia între discuri. Forma se aşază imediat pe soba încinsă şi se lasă cîte un minut pe fiecare parte. După aceea discurile se deschid şi se scoate saleul copt, puţin rumenit.

Saleurile se pot păstra mult timp în cutie de carton, sau în pungă de nailon. Se servesc simple sau la ţuică.

II. *600 g făină, 700 ml lapte, 125 ml untdelemn, 125 g margarină topită, 10 g bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar), 15 g sare, 1/2 linguriţă chimen.*

Untdelemnul, margarina, sarea, chimenul şi jumătate din cantitatea de lapte se amestecă cu făina, împreună cu bicarbonatul de amoniu, frecînd bine cu dosul lingurii pe marginea oliţei, pînă cînd compoziţia nu mai are cocoloaşe; după aceea, se diluează cu restul de lapte. Saleurile se coc cum s-a arătat mai sus.

Covrigei săraţi

Aluatul: *500 g făină, 200 g unt, 250 ml lapte, 25 g drojdie de bere, o linguriţă rasă de zahăr, o linguriţă rasă de chimen măcinat, o linguriţă rasă sare fină.*

Pentru stropit: *20 g făină, 250 g lapte sau apă, o lingură rasă de sare.*

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul pînă cînd se lichefiază, se diluează cu 100 ml lapte, se amestecă cu cca 130 g făină şi se lasă să crească 15 minute. După aceea, se adaugă restul de lapte, untul topit (călduţ), sarea, chimenul şi se amestecă. La urmă, se pune făina care a rămas, se frămîntă cu mîna 7—8 minute şi apoi se lasă să crească 15 minute.

Se ia din aluat cîte o bucată şi, pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină, se modelează un rulou cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 2 cm. Din fiecare bucăţică se formează un sul subţire, de cca 20 cm lungime; capetele acestuia se petrec, unul peste altul, în formă de X, la o distanţă de 3 cm de la terminaţia lor, apoi capetele se îndepărtează unul de altul ca un „V", se ridică bucla formată şi se răstoarnă peste vîrful capetelor, obţinîndu-se astfel o formă de covrig cu trei despărţituri. Covrigeii se aşază direct în tavă

(presărată cu puţină făină şi netezită cu palma), la distanţă de 1 cm unul de altul, deoarece nu cresc prea mult.

Pentru stropit: făina şi sarea se freacă cu laptele sau cu apă rece, adăugate cîte puţin la început, ca să nu se formeze cocoloaşe, se amestecă pe foc, pînă cînd fierb 2—3 clocote, ca să se lege şi, apoi, se lasă să se răcească.

Covrigeii se coc la foc mijlociu, cca 20 minute, în cuptorul încălzit dinainte; după 15 minute, se deschide cuptorul şi tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Cînd sînt gata, imediat ce s-au scos din cuptor, se stropesc cu pensula muiată în compoziţia rece; se ţin încă 1—2 minute în cuptor, apoi se scot din tavă şi se lasă să se usuce.

Se pot păstra mult timp în pungă de nailon sau în cutie de carton; sînt crocanţi.

Covrigei săraţi tăiaţi cu forma

500 g făină, 150 g unt, un ou, 150 ml smîntînă, 2 linguri lapte (30 ml), 20 g drojdie, o linguriţă rasă de zahăr, o linguriţă cu vîrf sare fină (10 g), o linguriţă rasă chimen măcinat, un ou pentru uns.

Într-un castron, drojdia se freacă cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, se adaugă untul moale, smîntîna, laptele, oul întreg, sarea, chimenul şi se amestecă bine. La sfîrşit, se pune făina şi se frămîntă cu mîna 4—5 minute. Aluatul va fi mai vîrtos. După ce s-a lăsat să crească 15 minute la cald, pînă şi-a dublat volumul, se aşază pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină şi se întinde în foaie cu grosimea de 4—5 mm care, apoi, se taie cu o formă specială de covrigei (care are din fabricaţie 3 despărţituri), trecută mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ea. Covrigeii se aşază în tavă la o distanţă de 1 cm unul de altul şi se ung deasupra cu ou. Se coc la foc mijlociu, cca 20 minute, pînă cînd se rumenesc puţin. Nu se întrebuinţează deloc făină în timpul manoperei, aluatul fiind vîrtos.

Se pot păstra mult timp, numai în cutie de carton (nu în pungă de nailon).

Rondele din aluat fraged cu ficat sau brînză

350 g făină, 200 g unt, 2 ouă întregi, o linguriţă rasă sare, o lingură zeamă de lămîie sau rom.

Într-un castron, se freacă untul pînă cînd se moaie, se adaugă ouăle întregi pe rînd, amestecînd după fiecare, pînă cînd se încorporează, apoi se adaugă sarea, romul şi, la urmă, făina; se amestecă toate, fără să se frămînte şi se lasă la rece 30 minute, ca să se întărească grăsimea. După aceea, se ia din aluat cîte o bucată, se întinde în foaie de 3—4 mm grosime care apoi se taie în rondele cu un păhărel cu marginea subţire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Se pot folosi diferite forme mici, ca cele pentru biscuiţi, dar trebuie să se taie în număr dublu cu aceeaşi formă (deoarcce se vor lipi cîte două cu umplutura). Rondelele se ridică de pe masă cu lama lată a unui cuţit, tre-

cută prin făină şi se aşează în tavă neunsă, cu distanţă de 1/2 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 15 minute, pînă cînd se rumenesc puţin. După ce se răcesc, se ung cu pate de ficat sau cu brînză, amestecată cu unt în părţi egale şi apoi se lipesc cîte două.

Rondelele se pot păstra neunse timp de cca 2 luni, în cutie de carton închisă, ca şi fursecurile.

Ruladă cu smîntînă umplută cu ficat

4 ouă mari (60 g bucata), 150 ml smîntînă groasă, un vîrf de linguriţă sare, 60 g făină.

Albuşurile se bat spumă tare (se poate pune în plus, un albuş, rămas de la alte preparate), se adaugă gălbenuşurile, smîntîna, sarea şi, facultativ, un vîrf de cuţit cu piper, se amestecă uşor cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, de 4—5 ori şi se pune toată făina cu care se amestecă tot prin răsturnare, de 9—10 ori, altfel se va lăsa albuşul. Compoziţia se pune în tavă de cca 28/40 cm pregătită înainte, bine unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină; se adună repede de pe lighenaş cu lopăţica din plastic sau cu o bucată de celuloid şi se nivelează în tavă. Se coace 15 minute, în cuptorul încălzit la foc mijlociu. Foaia trebuie să fie puţin rumenită; dacă se ţine mai mult la cuptor şi se usucă prea tare, se va rupe, nu se va mai putea rula.

Se răstoarnă pe un şervet uscat, se prinde imediat cu ambele mîini de latura mai lungă şi, printr-o mişcare rapidă, se întoarce pe partea cealaltă, altfel partea care a fost deasupra se va lipi de şervet, cînd se va răci. Se acoperă cu un şervet mai gros, ca să nu se usuce şi, după ce s-a răcit, se unge cu pate de ficat sau cu 200 g brînză de vaci bine mărunţită (cu dosul furculiţei), sau cu 200 g brînză telemea desărată şi rasă prin răzătoarea cu găuri mici, în ambele cazuri, amestecată cu cca 150 ml smîntînă groasă. Se poate umple cu oricare din compoziţiile menţionate la „Franzelă umplută". Umplutura se întinde pe toată suprafaţa foii şi, apoi, aceasta se rulează strîns, ridicîndu-se treptat cu şervetul. Rulada se pune într-o pungă de nailon, ca să nu se usuce şi se introduce în frigider, unde se lasă 1—2 ore. Cînd s-a întărit umplutura, rulada se taie în felii de 1 cm grosime, numai cît este necesar; restul se poate păstra mai mult timp la frigider.

GUSTĂRI CALDE DIN ALUATURI

Pateuri din aluat franţuzesc

I. Aluatul franţuzesc (v. „Aluat franţuzesc") se întinde în foaie de 1/2 cm grosime care se taie, apoi, în rondele cu o formă din tablă, ca pentru gogoşi, sau cu un pahar de apă cu margine subţire, trecut mereu prin făină, ca să nu se prindă aluatul de el. Rondelele se taie cît mai aproape unele de altele, ca

să nu se risipească aluatul. Se scot cu grijă resturile de aluat dintre rondele şi se aşază suprapuse în ordinea în care au stat pe masă, ca să nu se deranjeze foiţele din care sînt formate. Din ele se întinde iar o foaie; aceasta nu va mai creşte aşa frumos, de aceea este mai bine să se facă din ea rulouri subţiri, cu un diametru de cca 3 cm, care se pot umple cu compoziţie din carne, ciuperci sau brînză telemea desărată (v. „Umpluturi pentru pateuri").

Pe jumătate din numărul rondelelor se pune din umplutură o cantitate cît o măslină (1/2 linguriţă), se acoperă cu celelalte rondele care, apoi, se ung cu ou, avînd grijă să nu se ungă şi marginile (oul se coagulează la cuptor şi împiedică aluatul să crească în foi); se pot lăsa şi neunse. Pentru ca paturile să aibă un aspect mai frumos, din rondeaua care se pune deasupra se taie un căpăcel, cu un degetar, trecut prin făină (bineînţeles, cît este încă pe masă). După ce rondeaua găurită s-a aşezat peste umplutură, deasupra găurii, se pune căpăcelul. Pateurile, astfel pregătite, se aşază într-o tavă neunsă, cu o distanţă de 2 cm între ele. Tava se introduce în cuptorul încins dinainte la maximum; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu, dar cuptorul se deschide numai după 20 minute, cînd tava se poate întoarce în cuptor, dacă pateurile nu se coc uniform. Pateurile se lasă să se coacă cca 25—30 minute, ca să se pătrundă bine şi la mijloc.

Se servesc calde. Se pot reîncălzi în cuptor, la foc mijlociu, cu 10 minute înainte de servire.

II. Foaia de aluat franţuzesc se întinde în formă de dreptunghi cu grosimea de 1/2 cm. Cu cuţitul trecut mereu prin făină, se taie pătrate de 5/5 cm. Foaia se taie toată odată, în lungime, apoi în lăţime. Pe fiecare pătrat se pune cîte o jumătate de linguriţă cu umplutură, apoi se îndoaie în jumătate sau în formă de triunghi, fără să se apese deloc pe ea. Pateurile se aşază în tavă neunsă, cu distanţă de 2 1/2 cm între ele şi cu deschizătura în aceeaşi direcţie. Tava se introduce în cuptorul încins la maximum, avînd grijă ca dechizătura pateurilor să fie îndreptată spre fundul cuptorului, ca să le prindă căldura din faţă şi să le ridice ca pe o carte deschisă. Se servesc calde.

Rulouri din aluat franţuzesc

Pe o foaie de nailon, presărată cu făină, aluatul franţuzesc se întinde în foaie de 3—4 mm grosime, cu o latură cît lungimea tăvii şi cu cealaltă, cît iese de lungă. Pe marginea foii (care este lungimea tăvii) se aşază umplutura de grosimea unui cîrnat cu diametrul de 2 cm. Foaia se ruleză peste umplutură, pînă cînd se petrec marginile cu 2 cm, apoi se taie; ruloul se aşază în tavă, cu partea care s-a petrecut dedesubt. Ca să se ridice mai uşor de pe masă şi să nu se desfacă, rolul se trage pe o foaie mică de nailon cu care se ridică şi se rostogoleşte în tavă. Se fac atîtea rulouri, cîte avem nevoie (din restul aluatului se pot face alte preparate) şi se aşează în tavă cu distanţă de 3 cm între ele. Se coc la foc tare, ca şi pateurile, 25—30 minute. Se servesc calde sau reîncălzite la cuptor, 10 minute. Se pot servi şi reci.

Rulourile se pot face la fel şi din „Aluat cu brînză de vaci" care se pregăteşte mai uşor şi se pretează foarte bine în acest scop. Deşi nu creşte prea mult, este foarte fraged.

Plăcintă din aluat franţuzesc

Aluatul franţuzesc se întinde odată pentru două foi, după mărimea tăvii (v. „Aluat franţuzesc"), avînd o latură cît lungimea tăvii şi cealaltă, de două ori cît lăţimea ei. Pornind de la această latură, se taie foaia în jumătate; grosimea foii trebuie să fie de 4—5 mm. Foaia se presară cu puţină făină, ca să nu se lipească, cînd se rulează pe sucitor, apoi se derulează pornind de la un capăt al tăvii pînă la celălalt. Umplutura se pune în strat subţire, numai cît să acopere toată foaia; apoi, foaia a doua se aşază la fel. Se introduce în cuptorul bine încins la maximum şi se coace 30—40 minute; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu, dar nu se deschide cuptorul 20 minute. Se serveşte caldă sau reîncălzită.

Plăcinta se poate pregăti, la fel, din „Aluat cu brînză de vaci", „Aluat cu osînză", sau „Aluat care se desface în foi".

Plăcinte din foi greceşti

Foile se pot procura crude din comerţ, sau se pregătesc în casă (v. „Aluat pentru foi greceşti"). Tava se unge puţin cu untdelemn sau cu margarină topită şi în ea se aşază prima foaie care se stropeşte bine cu pensula muiată în untdelemn amestecat cu margarină topită, sau în unt topit. Se aşază, astfel, 3—4 foi suprapuse, stropite bine, ca să nu se lipească la copt. Peste ele se pune un strat subţire de umplutură care se va acoperi cu alte 3—4 foi, stropite bine. După ce plăcinta s-a uns şi deasupra cu untdelemn, tava se introduce în cuptorul bine încins; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu, dar cuptorul nu se deschide 20 minute. Plăcinta se coace în 25—30 minute.

Se serveşte caldă, sau reîncălzită. Cu un cuţit special, în formă de semicerc, care are un mîner de care se prinde pe latura dreaptă, se taie în bucăţi potrivite ca mărime prin mişcări înainte-înapoi; se taie fără să se strivească foile; în lipsa lui, se taie cu orice cuţit bine ascuţit.

UMPLUTURI PENTRU PATEURI, RULOURI, PLĂCINTĂ

Umplutură cu carne

I. *½ kg carne slabă de porc sau amestecată cu carne de viţel sau cu piept de pui, 100 g ceapă, 50 ml untdelemn, un ou, 25 g făină, ½ linguriţă sare, cîte un vîrf de cuţit piper şi ienibahar, mărar, pătrunjel, 100 ml smîntînă.*

Ceapa tocată mărunt se călеşte, 2 minute, în untdelemn, se adaugă carnea trecută de 2 ori prin maşina de tocat, împreună cu sarea, piperul, ienibaharul

și se prăjește la foc mic, pînă cînd scade complet apa pe care o lasă carnea; se amestecă din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa. Se ia, apoi, de pe foc și, după ce s-a răcit, se amestecă cu smîntîna, făina, oul întreg, pătrunjelul și mărarul tocat și se sărează după gust. Această umplutură ajunge pentru o plăcintă coaptă în tavă de cca 26/40 cm, sau pentru 3—4 rulouri, sau pentru 70—80 pateuri.

II. În afară de ingredientele menționate în rețeta precedentă, *se pun în plus 100 g ciuperci*, care se trec împreună cu carnea prin mașina de tocat. Apoi, se prăjesc cu ceapa și se continuă exact la fel ca și pentru umplutura precedentă.

III. La tocătura de la punctul II, cu sau fără ciuperci, *se adaugă 30 g orez* care se prăjește cu ceapa 5 minute, apoi se adaugă 150 ml apă (ca să fiarbă orezul) și o lingură cu suc de roșii; se lasă să fiarbă la foc mic, pînă cînd se moaie bine orezul și scade complet apa (cca 30 minute). După ce s-a răcit, se amestecă cu oul, făina, smîntîna, mărarul și se sărează, după gust.

Umplutură cu șuncă

300 g șuncă sau carne afumată, 100 ml smîntînă, 20 g făină, un ou, un vîrf de cuțit piper, 1/2 linguriță sare.

Șunca slabă sau carnea afumată fiartă se trece de 2 ori prin mașina de tocat și se amestecă cu smîntîna, făina, piperul, sarea și oul.

Umplutură cu ciuperci

1/2 kg ciuperci, 80 g ceapă, 50 ml untdelemn, 50 ml vin, un vîrf de linguriță piper, 1/2 linguriță sare, o foaie de dafin, 50 ml smîntînă, un ou, 20 g făină, o linguriță cu vîrf mărar și pătrunjel tocat.

Ceapa tocată mărunt, se călește, un minut, în untdelemn, apoi se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii subțiri, sarea, piperul, vinul și foaia de dafin. Se fierb acoperite, la foc mic, cca 30 minute pînă scade complet lichidul, altfel umplutura va umezi aluatul și acesta va deveni cleios. După ce s-a răcit, această compoziție se amestecă cu smîntîna, făina, oul, mărarul și pătrunjelul tocat și se adaugă sare după gust.

Plăcintă cu ceapă, varză, brînză

I. *600 g făină, 100 g unt, margarină, untură sau untdelemn, cca 350 ml lapte sau apă, o linguriță rasă sare, 25 g drojdie, un ou, 1/2 linguriță zahăr.*

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, se diluează cu 100 ml lapte călduț și se amestecă cu 2 linguri cu vîrf de făină (cca 130 g). Se lasă să

crească 15 minute, pînă cînd îşi dublează volumul, apoi se adaugă grăsimea topită (dar numai călduţă), gălbenuşul, sarea, restul de lapte şi de făină. Se amestecă mai întîi cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna 7—8 minute. Aluatul trebuie să fie ca cel de pîine, nu prea moale; se lasă, la cald, să crească încă o dată pe cît a fost. Se ia jumătate din cantitatea de aluat şi, pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină, se întinde o foaie după mărimea unei tăvi mai mari (ca cea de aragaz). Foaia se presară cu puţină făină, netezită cu mîna şi se împătureşte în trei, fără să se preseze. Se introduc palmele sub foaie, de o parte şi de alta; aceasta se ridică şi se aşază chiar la mijlocul tăvii, desfăcîndu-i apoi marginile, ca să acopere toată tava. Se întinde uniform umplutura rece şi peste ea se aşază cealaltă foaie, întinsă la fel. Se unge cu pensula muiată în albuşul bătut puţin cu furculiţa (ca să se lichefieze), apoi se trasează, tot cu furculiţa, dîre pe diagonală (de la colţurile opuse). Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu şi se lasă 40—50 minute. Cuptorul nu se deschide 20 minute, ca plăcinta să prindă formă.

Se serveşte caldă sau rece, ca gustare.

II. *650 g făină, 400 g iaurt, 200 ml untdelemn, un praf de copt sau o linguriţă cu vîrf bicarbonat, 1/2 linguriţă sare, 1/2 linguriţă chimen măcinat, sau coajă de lămîie.*

Iaurtul, untdelemnul, sarea, chimenul măcinat sau coaja de lămîie se pun într-un castron şi se bat bine cu lingura, 2—3 minute, pînă cînd se omogenizează (pînă nu se mai observă untdelemnul). După aceea, se adaugă toată făina, neapărat amestecată cu praful de copt sau bicarbonatul. Se amestecă cu lingura şi apoi cu mîna, pînă cînd se încorporează toată făina. Aluatul va fi mai vîrtos. Se împarte în două părţi; se întinde în foi, ca şi precedentul (pentru tavă mare de aragaz), care apoi se umplu cu ceapă, varză, brînză şi se coc, la fel. Plăcinta se serveşte caldă sau rece, ca gustare.

Este un aluat foarte bun, spornic şi economic. Se poate întrebuinţa şi pentru pizza, folosind numai jumătate din cantităţi, pentru o foaie.

Umplutură cu ceapă

750 g ceapă albă, 100 ml untdelemn, o linguriţă cu vîrf sare, un vîrf sau 1/2 linguriţă piper măcinat.

Ceapa albă, curăţată de foile uscate, se pune întreagă în apă rece (ca să-i ia din iuţeală). După aceea, se ia cîte o ceapă, se taie în jumătate şi, apoi, în felii cît mai subţiri care se pun într-o cratiţă de 2 l cu tot untdelemnul, sarea şi piperul. Se călеşte cca 15 minute acoperită, la foc mic, amestecînd mai des ca să nu se ardă, pînă scade apa ce o conţine şi devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Dacă se arde, se schimbă repede în alt vas, altfel va căpăta gust neplăcut şi va deveni maronie. După ce s-a răcit, se foloseşte ca umplutură pentru plăcintă.

Umplutură cu varză

1 1/4—1 1/2 kg varză albă dulce, 100 ml untdelemn, 80 g ceapă, un vîrf de linguriță piper, o linguriță cu vîrf mărar, sare.

Varza se taie ca fideaua, apoi se cîntărește. La 1 kg varză tăiată se adaugă 15 g sare; varza se freacă cu sarea, ca să i se micșoreze volumul. Într-o cratiță de cca 3 l, ceapa tocată mărunt se călește în untdelemn, apoi se adaugă varza (scursă de zeama pe care a lăsat-o) și piperul. Se amestecă bine și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic (nu direct pe flacără), pînă scade complet apa ce o conține și devine lucioasă, amestecînd din cînd în cînd, deoarece varza ca și ceapa se arde repede; dacă s-a ars, atunci trebuie schimbată repede în alt vas. Spre sfîrșit, se lasă cratița descoperită, ca apa să se evapore mai repede. După ce s-a luat de pe foc, se pune mărar tocat și, facultativ, se mai adaugă piper. Rece, se folosește ca umplutură pentru plăcintă care se va coace ca și precedentele.

Umplutură de brînză

500 g brînză de burduf sau amestecată în părți egale cu telemea.

Brînza se zdrobește bine cu dosul furculiței și, apoi, se presară peste foaia de plăcintă; deasupra se așază altă foaie. Plăcinta se coace și, apoi, se servește caldă, ca și precedentele.

Pizza

Pentru aluat: *300 g făină, 50 g unt, margarină, untdelemn sau untură, un ou, 150 ml lapte sau apă, 25 g drojdie, 1/2 linguriță sare, 1/2 linguriță zahăr.*

Pentru umplut: *slănină afumată, șuncă, salam, creier fiert sau prăjit, ficat prăjit, brînză telemea sau parmezan, cașcaval ras, sardele, cîrnați fripți sau fierți, ciuperci, măsline, roșii sau suc de roșii, ardei.*

Pentru crema de deasupra: *4—6 ouă, 100—150 ml smîntînă sau 100 g unt topit, 20—30 g făină, 1/2 linguriță sare fină.*

Din cele enumerate pentru umplutură, se pun după gust, combinate din ce se găsește la îndemînă, ca să se realizeze un preparat gustos, cu gust picant care să stimuleze apetitul; se servește ca gustare.

Într-un lighenaș, se freacă drojdia cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă 100 ml lapte călduț și cca 120 g făină, se amestecă bine și se lasă să crească 15 minute la loc mai cald, pînă își dublează volumul. După aceea, se adaugă restul de lapte, oul întreg, grăsimea moale sau topită (dar numai călduță), sarea și se amestecă cu lingura; se pune restul de făină și se frămîntă cu mîna 5 minute. Aluatul va fi mai vîrtos; se lasă să crească din nou pînă cînd își dublează volumul.

În acest timp, se pregătesc ingredientele care se vor folosi pentru umplut. Ceapa se combină cu oricare dintre ele. O ceapă mare de 100—150 g, albă, se toacă mărunt sau se taie în felii subțiri și se călește în 150 ml untdelemn, împreună cu o linguriță rasă de sare, la foc mic, cca 10 minute, pînă cînd îi scade apa și devine lucioasă. Pentru gust mai picant, untdelemnul se poate înlocui cu slănină afumată, tăiată cît mai mărunt (150 g) care se prăjește la foc mic, pînă cînd se topește grăsimea; se presează mereu jumările cu furculița, ca să elimine grăsimea și ca acestea să se rumenească puțin. Se ia cratița de pe foc, se pune ceapa, se amestecă puțin, apoi se trece iar pe foc foarte mic, cca 5 minute, amestecînd mereu ca să nu se ardă ceapa (numai să se moaie puțin în zeama ei). Odată cu ceapa, se pot pune 1—2 ardei grași, tăiați în cubulețe care trebuie să se moaie puțin, în prealabil. Dacă se pun și ciuperci acestea se taie în felii subțiri, se adaugă în ceapa călită în untdelemn sau în slănină afumată odată cu ardeii și se călesc, pînă scade complet apa ce o conțin și se moaie. Din umplutură nu trebuie să lipsească cașcavalul, parmezanul sau brînza telemea (dacă nu lasă zer). Brînza de burduf nu este adecvată, deoarece se moaie prea mult, umezește aluatul și umplutura. De asemenea, nu trebuie să lipească roșiile sau sucul de roșii și piperul măcinat, dar numai în cantitate mică.

După ce a crescut, aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se întinde în foaie de 3—4 mm grosime care se va așeza într-o formă mare de tartă cu marginea dreaptă sau ondulată, sau în forme mici, cu diametrul de 8—10 cm, unse dinainte cu margarină solidă. Aluatul se presează puțin cu degetele, ca să ia forma tartei și, ceea ce depășește peste margini, se taie cu cuțitul. Aluatul rămas se întinde din nou și cu el se îmbracă formele, pînă cînd se termină.

Aluatul se poate întinde în foaie, după mărimea unei tăvi mari, ca cea de aragaz, de cca 28/48 cm. Foaia se întinde cu grosimea de 1 cm, ca să se pună mai ușor în tavă și apoi se întinde cu mîna, cît mai este necesar, ca să acopere toată tava. După aceea, se presară cu 150—200 g cașcaval sau parmezan ras, sau brînză telemea rasă (care să nu fie prea sărată sau prea moale). Peste brînză se presară salam, șuncă, cîrnați — toate tăiate în cubulețe sau tocate prin mașină (cca 200 g în total, numai un ingredient, sau combinate). Se pot pune 200 g creier sau ficat prăjit, sau combinate cu salam sau șuncă, dar să nu depășească în total 200 g, pentru ca preparatul să nu fie prea încărcat. Peste toate se stropește cu 150 ml suc de roșii sau se pun cca 250 g roșii, tăiate în felii subțiri. Pentru gust mai picant se pot pune 6—7 sardele, rupte în bucăți și dispersate pe toată suprafața, iar untdelemnul de la sardele se adaugă la ceapa călită. Se pot presăra și cîteva măsline, tăiate cît mai mărunt. Ceapa călită în care s-a pus un vîrf de cuțit sau de linguriță cu piper se împarte cu lingura peste toate, împreună cu tot untdelemnul; după aceea, se toarnă peste toate ingredientele o cremă care să le acopere și să le lege (să nu se risipească bucățelele, cînd se servește pizza).

Cantitatea de cremă variază după suprafața pe care trebuie s-o acopere. Pentru o tavă mare ca cea de aragaz, se prepară crema din 5 ouă mari și un albuș rămas sau din 6 ouă, 150 ml smîntînă sau 100 g unt, 30 g făină, 1/2 linguriță sare. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă gălbenușurile, smîntîna sau untul topit (dar numai puțin călduț) și făina presărată deasupra; se amestecă ușor cu telul, prin răsturnare, se deșartă în lungul tăvii (se adună repede

și restul cu lopățica) și se nivelează. Se introduce tava în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă cca 30 minute, reducînd focul după 5 minute, ca să nu se rumenească prea mult crema de deasupra. Nu se deschide cuptorul 20 minute; apoi, tava se poate întoarce în cuptor, dacă acesta nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă pizza se rumenește prea tare. Crema trebuie să fie rumenită frumos, fără să se ardă.

Se servește fierbinte, tăiată în pătrate. Ceea ce rămîne se poate păstra la frigider, în pungă de nailon și, la nevoie, se reîncălzește la cuptor 10 minute sau pe apă fierbinte, acoperită, 20 minute.

Compoziția se poate face din jumătate de cantitate și se coace în tavă mai mică sau în cratiță de 3 l. Deasemenea, și umplutura se poate face mai simplă.

Cînd vrem să realizăm mai repede acest fel de gustare, aluatul dospit se poate înlocui cu franzelă. Aceasta se curăță de coajă, se taie în felii de 1 cm grosime care, apoi, se trec, repede, prin lapte pe ambele părți (nu trebuie îmbinate prea mult) și se așază într-o tavă sau cratiță, bine unsă cu margarină solidă și tapetată cu făină sau pesmet. Unde rămîn goluri între felii, se completează cu franzelă. Peste acest soclu, se așază tot ce s-a specificat înainte; se coace și se servește la fel.

Ruladă cu brînză, șuncă, ciuperci, spanac

100 g făină, 100 g unt (margarină, untdelemn), 1/2 linguriță sare, un vîrf de cuțit piper (facultativ), 500 ml lapte, 5 ouă mari.

Într-un lighenaș de 3 l, se topește grăsimea la foc mic și se amestecă cu făina numai un minut, să se înfierbînte puțin, fără să se rumenească deloc. Se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în 2—3 rînduri, amestecînd de fiecare dată, pînă cînd se desfac toate cocoloașele formate. După aceea, se adaugă restul de lapte; astfel, sosul va fi perfect omogen.

Se ia de pe foc și cînd este aproape rece, se adaugă gălbenușurile, sarea, piperul și se amestecă bine. Albușurile bătute spumă tare, se amestecă cu sosul, ușor, prin răsturnare, de jos în sus, cu telul în formă de pară. Compoziția se deșartă în lungul unei tăvi mari, ca cea de aragaz, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină (se întinde uniform în tavă cu lopățica din plastic). Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte și se lasă cca 30 minute, pînă se rumenește frumos. Nu se deschide cuptorul cca 20 minute, ca foaia să crească și să prindă formă; după aceea, se poate întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă foaia se rumenește prea tare. După ce s-a scos tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe margine și se răstoarnă foaia pe un șervet uscat. Se întinde, imediat, peste ea, una din umpluturile de mai jos, se rulează ușor cu ajutorul șervetului, avînd grijă să nu se preseze.

Rulada se taie după mărimea platoului și se servește fierbinte; la masă, se taie în felii. Ceea ce a rămas se poate reîncălzi la cuptor, sau pe apă fierbinte.

UMPLUTURI PENTRU RULADĂ

Umplutură cu brînză de vaci

200 g brînză de vaci, 50—100 g brînză telemea, 200 ml smîntînă groasă.

Brînza se mărunţeşte cu dosul furculiţei pînă cînd se omogenizează, apoi se amestecă cu smîntîna şi se întinde pe foaia de ruladă caldă.

Rulada se serveşte fierbinte.

Umplutură cu creier

300 g creier, 80 g ceapă, 50 ml untdelemn sau unt, 150 ml smîntînă groasă, 50—100 g brînză telemea, un vîrf de cuţit sau de linguriţă piper, mărar, pătrunjel.

Ceapa tocată mărunt se călește 2 minute, la foc mic, în unt sau untdelemn, apoi se adaugă creierul (de porc sau viţel) şi se prăjeşte 2—3 minute, întorcîndu-se pe ambele părţi. După aceea, se zdrobeşte cu furculiţa, se adaugă piperul, mărarul şi pătrunjelul şi o linguriţă rasă cu sare (dacă nu se pune brînză telemea). Se lasă acoperit, la foc mic, 10 minute, ca să se pătrundă bine, amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se ardă ceapa. Se ia, apoi, de pe foc şi se păstrează cald, pe un vas cu apă fierbinte. Creierul se amestecă cu smîntîna şi se întinde pe foaia de ruladă caldă, se presară cu parmezan sau telemea rasă; foaia împreună cu umplutura se rulează.

Rulada se serveşte fierbinte sau reîncălzită.

Umplutură cu ciuperci

1/2 kg ciuperci albe de păşune sau de cultură, sau mînătărci, 80 g ceapă, 50 ml untdelemn sau unt, un vîrf de cuţit piper, o linguriţă rasă sare, 150—200 ml smîntînă groasă, 50—100 g parmezan sau brînză telemea rasă, mărar.

Ceapa tocată mărunt se călește, 2 minute, în unt sau untdelemn, apoi se adaugă ciupercile tăiate în felii subţiri care se înăbuşă, acoperite, la foc mic, pînă scade apa ce o lasă şi se moaie. Dacă este nevoie, se mai adaugă puţină apă, avînd grijă, ca la sfîrşit, cînd sînt fierte, să fie bine scăzute de apă. Se adaugă sare (dacă nu se pune brînză telemea), piper, mărar şi se păstrează la cald, pe un vas cu apă fierbinte. Ciupercile se amestecă cu smîntîna, apoi se deşartă peste foaia de ruladă caldă, se întind uniform, se presară cu parmezan (caşcaval) sau telemea rasă; foaia împreună cu umplutura se rulează.

Rulada se serveşte caldă sau rece. Se poate pregăti şi fără brînză.

Umplutură cu şuncă

300 g şuncă slabă, 200 ml smîntînă, 50 g parmezan sau caşcaval ras..

Şunca, dată prin maşina de tocat sau tăiată în cuburi foarte mici, se amestecă cu smîntîna şi se întinde pe foaia de ruladă caldă. Se rulează, se aşază pe platou şi se presară cu parmezan ras.

Umplutură cu spanac

1/2 kg spanac, 50 g unt, o linguriţă ceapă rasă fin, 30 g făină, 150 ml lapte, 100—150 g brînză telemea, o linguriţă rasă sare.

Spanacul bine spălat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), opărit 5 minute în 1/4 l apă clocotită, împreună cu sarea şi bine strecurat, se trece prin maşina de tocat. Ceapa, tocată mărunt sau rasă, se călește în unt sau untdelemn, un minut, apoi se adaugă piureul de spanac şi 100 ml zeamă în care a fiert spanacul sau apă şi 100 ml lapte. Se lasă să fiarbă la foc mic, cca 20 minute, pînă se moaie bine, amestecînd din cînd în cînd. Făina se freacă cu restul de lapte rece, se amestecă cu spanacul şi se lasă să fiarbă cîteva clocote, ca să se lege ca o smîntînă groasă. Se păstrează cald pe un vas cu apă fierbinte, acoperit. Spanacul se întinde în strat subţire pe foaia de ruladă caldă, se presară neapărat cu brînza telemea rasă (care şi sărează) sau, în absenţa acesteia, cu orice caşcaval ras (dacă acesta nu este sărat, se sărează puţin spanacul).

Rulada se serveşte caldă sau rece, ca gustare.

Rulada se poate lăsa să se răcească, acoperită, pe şervet, apoi se unge cu pate de ficat sau cu alte umpluturi, ca pentru franzelă umplută.

Se serveşte rece, cît este nevoie, iar restul se poate păstra în pungă de nailon, la frigider.

Ruladă cu şuncă

6 ouă mari sau 5 ouă şi un albuş (rămas de la alte preparate), 250 g şuncă, 200 ml smîntînă, 100 g făină, 200 g unt, 50 g parmezan sau caşcaval ras, 1/2 linguriţă sare.

Se unge cu margarină solidă şi se tapetează cu făină o tavă mare de cca 28/45 cm. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă gălbenuşurile, 100 g unt topit (dar rece) şi totul se amestecă uşor cu telul, de 4—5ori. Deasupra se presară toată făina amestecată cu sarea, se amestecă tot prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori, apoi se deşartă în lungul tăvii (se adună repede compoziţia de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 15 minute, în care timp foaia se întăreşte bine şi se rumeneşte puţin. Se scoate tava din cuptor şi cu lingura se pune repede şunca amestecată cu smîntîna, în mai multe grămezi care se întind, apoi, cu dosul lingurii; după aceea, se introduce

din nou tava în cuptor, unde se lasă 10 minute. După ce s-a scos din cuptor, tava se ține înclinată puțin în fața noastră și, cu lama unui cuțit, se începe rularea foii de sus în jos, lăsînd-o să cadă pe un platou; dacă este nevoie, ruloul se taie pentru două platouri mai mici (cînd a ajuns în partea de jos a tăvii).

Se stropește cu restul de unt fierbinte, se presară cu parmezanul sau caș-cavalul ras și se servește imediat fierbinte. Ceea ce a rămas se poate reîncălzi la cuptor, sau se servește rece.

Pogăci cu jumări

750 g făină, 30 ml untdelemn, 100 g unt, 500 ml lapte, o linguriță cu vîrf sare (10 g), o linguriță chimen măcinat, un vîrf de linguriță piper, 2 linguri zeamă de lămîie (30 ml) sau o lingură oțet (15 ml), un ou, 40 g drojdie, o linguriță rasă zahăr, 500 g jumări din slănină topită.

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul pînă cînd se lichefiază, se diluează cu 150 ml lapte călduț, se amestecă cu 4 linguri de făină (cca 200 g) și se lasă să crească 15 minute, la loc călduț. În acest timp, se trec jumările prin mașina de tocat și se lasă la temperatura bucătăriei, mai aproape de sursa de căldură. Se toarnă apoi restul de lapte călduț peste maiaua dospită, se adaugă untul topit călduț, untdelemnul, gălbenușul, sarea, zeama de lămîie sau oțetul, piperul (facultativ), chimenul măcinat și se amestecă repede, cu maiaua. După aceea, se pune restul de făină și se frămîntă cca 10 minute, pînă se desprinde de mînă. Se lasă aluatul să crească, mai aproape de sursa de căldură, acoperit, 15 minute, ca să-și mărească încă o dată volumul.

Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină și i se dă cu mîna forma de dreptunghi, presîndu-l cu mîna ca să aibă aceeași grosime peste tot și marginile drepte. După ce foaia se întinde cu sucitorul în grosime de 1/2 cm, se așază jumările în grămezi mici pe toată suprafața acesteia și se întind apoi cu cuțitul, ca s-o acopere în întregime. Se rulează începînd de la marginea mai lungă. Ruloul se aplatizează cu palmele și cu sucitorul, ca să aibă lățimea de cca 30 cm. Capetele ruloului se aduc pînă la mijlocul lui și, apoi, se îndoaie încă o dată. Aluatul se lasă să se odihnească 5—6 minute, ca să devină mai elastic, apoi se întinde în foaie cu grosimea de 1 1/2 cm. Cu un pahar de apă cu marginea subțire, trecut mereu prin făină, se taie rondele care se vor așeza într-o tavă neunsă, cu o distanță de 2 cm între ele. Rezultă cca 40 bucăți. Bucățile de aluat care au rămas între rondele se suprapun, fără să se mai frămînte, ca să nu se deranjeze foițele rezultate prin împăturire. Se întinde o foaie și se taie, la fel, pînă la ultima rondea. În total rezultă cca 50 bucăți.

După ce au stat cca 10 minute în tavă ca să crească (sau pe masă), rondelele se presează puțin deasupra, cu muchea unui cuțit, ca să se obțină un model în formă de grătar, apoi se ung cu pensula muiată în albușul bătut puțin cu furculița. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă cca 50 minute. După 10 minute, focul se reduce, dar cuptorul nu se deschide 25 minute; după aceea, tava se întoarce, dacă cuptorul nu

coace uniform. Aluatul se desface în foi; pogăcile sînt foarte fragede, consumate imediat calde, ca gustare. Se păstrează în pungă de nailon ca să nu se usuce. Sînt bune şi reci.

Colţunaşi cu brînză

Aluatul: *2 ouă mari (60 g bucata), 150 g făină, 50 g griş, 30 ml untdelemn.*

Umplutura: *1/4 kg brînză telemea, un ou, 50 g unt, 200 ml smîntînă, 25 g făină, mărar.*

Aluatul se pregăteşte exact ca pentru „Colţunaşi cu carne". Se taie foaia în pătrate de 5/5 cm. Brînza telemea, desărată 2—3 ore în apă rece şi scursă bine, se rade prin răzătoare sau se zdrobeşte bine cu furculiţa, apoi se amestecă cu oul, făina, mărarul şi se împarte pe pătrate. De asemenea, se pot amesteca 150 g brînză de vaci cu 50—100 g brînză telemea, la care se adaugă oul, făina, mărarul verde sau uscat. Pătratele se îndoaie peste umplutură în formă de triunghi; marginile se presează bine, ca să nu se desfacă la fiert. Se fierb la fel ca şi colţunaşii cu carne, lăsîndu-se în apă 15 minute, după ce s-a luat cratiţa de pe foc, ca să se umfle aluatul; apoi, se strecoară fără să se limpezească. Se aşază într-un vas termorezistent cu bucăţele de unt şi cu smîntînă deasupra. Vasul se introduce în cuptor, cu 10 minute înainte de servire.

Colţunaşii se servesc ca intrare, în loc de supă sau ciorbă.

Macaroane cu brînză

I. *1/4 kg macaroane sau alte paste făinoase (tăiţei de casă), 50—80 g unt sau untdelemn, 200 g brînză de burduf sau telemea.*

Pastele făinoase se fierb după indicaţiile date la „Budinca de macaroane". Într-un vas termorezistent de cca 2 l se pune grăsimea, se lasă să se încălzească puţin, apoi se adaugă macaroanele sau alte paste făinoase, după ce au stat 20—30 minute în apa în care au fiert şi apoi au fost limpezite şi bine scurse. Se amestecă cu brînza de burduf sau telemea rasă.

Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire să se înfierbînte şi se servesc ca fel întîi.

II. Pentru a le îmbunătăţi gustul se adaugă 100—150 g şuncă sau orice carne afumată, fiartă şi tocată prin maşină, sau limbă afumată fiartă şi tocată, salam tăiat în bucăţele mici, sau numai 100—150 ml suc de roşii sau „Sos de roşii cu ciuperci" (v. „Conserve"), sau puţină ceapă rasă şi călită un minut în untul adăugat. Se dau la cuptor cu 10—15 minute înainte de servire (ca fel întîi sau doi).

III. Se pot pune deasupra macaroanelor, pregătite în oricare variantă, 2—3 ouă bătute bine cu 150—200 ml smîntînă cu care se amestecă; se dau la cuptor să se rumenească cu 20 minute înainte de servire.

Papară de pîine

250 g franzelă, 300 ml lapte, 100 g unt, 250 ml smîntînă, 200 g brînză telemea sau de burduf, 3—4 ouă.

Franzela se taie în felii de 1 cm grosime. Laptele se bate bine cu ouăle întregi şi se deşartă peste feliile de franzelă; acestea se ţin în lapte, pînă cînd îl absorb bine. Într-un vas termorezistent se aşază alternativ feliile de franzelă, cu brînza rasă, bucăţele de unt şi smîntîna, terminînd deasupra cu brînză, unt şi smîntînă. Vasul se introduce în cuptor, unde se lasă 20 minute, pînă cînd se rumeneşte preparatul.

Se serveşte fierbinte, ca fel întîi sau doi.

Scoverzi cu brînză

500 g făină, 200 ml smîntînă groasă, 150 ml lapte, o linguriţă rasă sare, un ou, 15 ml rom, 350—400 g brînză de burduf, o linguriţă rasă praf de copt.

Într-un castron se amestecă smîntîna, laptele, romul, sarea şi oul, apoi se adaugă făina şi se frămîntă cu mîna 6—7 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă şi de vas; după aceea, se lasă la rece (nu la frigider) 2—3 ore. După ce a stat la rece, se presară cu praful de copt şi se frămîntă încă 2 minute, ca să se amestece bine, apoi se pune pe masă şi se împarte în două părţi. Din fiecare jumătate se formează cîte un sul gros care, apoi, se taie în 10 bucăţi egale. Fiecare bucată se întinde, cu mîna sau cu sucitorul, în formă de pătrat cu latura de cca 15 cm, se unge puţin cu pensula muiată în margarină sau unt topit sau în untdelemn şi, apoi, se rulează de la o margine la cealaltă. Ruloul se întinde puţin ca să se obţină lungimea de 18—20 cm; capetele acestuia se petrec unul peste altul, sub formă de nod, apoi se aşază pe masă adunat, ca un melc.

După ce toate bucăţile au fost aranjate astfel, fiecare se întinde cu sucitorul în formă de rondea cu diametrul de cca 15 cm; pe mijlocul ei se presară o linguriţă cu vîrf de brînză de burduf, lăsînd pe margini un spaţiu liber de cca 3 cm. Marginile aluatului se adună spre mijloc, unde se unesc bine, ca să acopere brînza şi, apoi din nou, aluatul se întinde în formă de rondea cu diametrul de 18—20 cm. Cînd toate sînt pregătite, se înfierbîntă tigaia goală 3—4 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), se pune untdelemn într-un strat de 1/2 cm şi se aşază cîte o scovardă. Se coace cîte 3—4 minute pe fiecare parte, pînă se rumeneşte puţin. Untdelemnul se completează pe parcurs pînă cînd se termină de copt toate scoverzile.

Se servesc calde, ca gustare. Sînt bune şi reci.

Merdenele cu brînză de oi

1/2 kg făină, cca 350 ml lapte sau apă, o linguriţă rasă sare, 1/2 linguriţă zahăr, 20 g drojdie, 250 g brînză de burduf, 100 g grăsime de porc.

Drojdia se freacă cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, apoi se diluează cu 100 ml lapte călduț și se amestecă bine cu 2 linguri de făină (cca 130 g). După ce s-a lăsat aluatul să crească încă o dată pe cît a fost, se adaugă restul de lapte sau apă și de făină și sarea. Se frămîntă bine cu mîna, 10—15 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă și de vas; se lasă să crească 15 minute la loc călduț. Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se răsucește sub formă de sul mai gros care, apoi, se taie în 15 bucăți. Fiecare bucată se întinde în formă de dreptunghi cu o latură de 18—20 cm, cu cealaltă cît iese și cu grosimea de 3—4 mm. Fiecare foaie se unge cu grăsime topită (dar nu fierbinte; cu pensula) și se rulează pe latura mai lungă. Capetele ruloului se înnoadă ca la „Scoverzi cu brînză" și se așază pe masă în formă rotundă. După ce s-au lăsat 30 minute să crească, se întinde fiecare bucată în formă de rondea cu grosimea de $^1/_2$ cm. Pe fiecare jumătate de rondea se pune cîte o linguriță cu vîrf de brînză de oi care va fi acoperită cu jumătatea cealaltă. Marginile rondelei se strîng între degete, din loc în loc, ca să se lipească, în același timp, întinzîndu-se puțin ca să se formeze un mic volan. Merdenelele se așază în tavă cu o distanță de 3 cm între ele și se ung bine deasupra cu untură de porc topită (dar numai călduță). După ce s-au lăsat să crească în tavă 15 minute, se dau la cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu și se coc 25—30 minute. Se pot coace și în tigaie ca și scoverzile. Se servesc calde, ca gustări.

Cornuri umplute cu brînză

I. *6 cornuri (circa 200 g), 200 g brînză de vaci, un ou, 50 g unt, un vîrf de cuțit sare fină.*

Cornurile se taie în jumătăți pe lungime. Brînza, mărunțită bine cu dosul furculiței, se amestecă cu untul, oul și sarea. Compoziția se împarte pe 6 jumătăți de cornuri și se acoperă, apoi, cu celelalte jumătăți. Cornurile se așază într-o tavă care se va introduce în cuptorul bine înfierbîntat. După 10 minute, se întorc pe partea cealaltă și se lasă la cuptor încă 5 minute.

Se servesc fierbinți, ca gustare, sau cu ceai. Se pot consuma și reci.

II. *6 cornuri, 200 g brînză telemea sau brînză de vaci, 100 g unt.*

Cornurile se taie în jumătăți pe lungime. Brînza telemea, desărată 2—3 ore în apă rece și bine scursă, sau brînza de vaci, se mărunțește bine cu dosul furculiței, apoi se freacă cu untul moale pînă cînd se omogenizează. Jumătățile de cornuri se ung cu această compoziție și se așază în tavă cu umplutura în sus. Tava se introduce în cuptor la foc tare și se lasă 10—15 minute, pînă cînd cornurile se rumenesc puțin deasupra.

Cornurile fragede și crocante se servesc ca gustare sau cu ceai.

III. Jumătățile de cornuri se ung bine cu unt, se presară cu cașcaval ras și se dau la cuptor 10—15 minute ca să se rumenească puțin deasupra.

Se servesc ca și precedentele.

IV. 200 ml smîntînă se amestecă bine cu 2 ouă întregi şi cu 50 g unt topit. Cu această compoziţie se ung jumătăţile de cornuri care, apoi, se rumenesc la cuptor 10—15 minute.

Se servesc fierbinţi, imediat ce s-au scos din cuptor, ca gustare sau cu ceai.

V. Cornurile se taie în felii de 1 cm grosime care se ung pe una din feţe cu oricare din compoziţiile menţionate la „Cornuri umplute" I, II, III, IV. Se aşază feliile în tavă, unele lîngă altele şi se dau la cuptor numai cu 10—15 minute, înainte de servire, ca să se rumenească deasupra.

Se servesc fierbinţi, ca gustare sau cu ceai.

Cornuri umplute cu şuncă, parizer, salam

10 cornuri (cca 300 g toate), 200 g şuncă, salam, parizer, 100 g unt, 50 ml smîntînă, un vîrf de linguriţă sare, un vîrf de cuţit piper.

Şunca, salamul sau parizerul se trec de 2 ori prin maşina de tocat şi apoi se amestecă cu smîntîna, untul moale, sarea, piperul (facultativ). Cornurile se taie în jumătăţi pe lungime; 10 jumătăţi se ung cu această compoziţie şi, apoi, se acoperă cu celelalte jumătăţi. Se pun într-o tavă care se introduce în cuptorul fierbinte, cu 15 minute înainte de servire. Se lasă 10 minute pe o parte, apoi se întorc pe partea cealaltă şi se lasă încă 5 minute. Se servesc ca gustare sau cu ceai.

Margarete cu brînză

4 felii franzelă de 2 cm grosime (cca 200 g), 200 ml lapte, 4 ouă, 50 g caşcaval sau parmezan ras, 50 g unt sau untdelemn, 50 ml smîntînă.

Feliile de franzelă se aşază într-o cratiţă, se stropesc cu tot laptele călduţ, întorcîndu-se pe ambele părţi pînă cînd îl absorb. Se aşază, apoi, într-un vas termorezistent (cratiţă), bine uns cu unt sau untdelemn. Se face cîte un cuib în mijlocul fiecărei felii, apăsînd cu dosul unei linguri, în care se sparge cîte un ou; se presară cu parmezan şi se pun bucăţele de unt pe fiecare felie. Vasul se introduce în cuptorul fierbinte, cu 10—15 minute înainte de servire, ca să se coaguleze ouăle şi să se rumenească puţin deasupra. Cînd se scot din cuptor, se deşartă smîntîna peste ele. Se servesc fierbinţi, ca intrare.

ALUATURI DIVERSE

Aluat franţuzesc făcut la rece

Cantităţi: *200 g unt, 200 g făină, 100 ml apă, 10 ml zeamă de lămîie, un vîrf de linguriţă sare; sau 250 g margarină, 300 g făină, 150 ml apă, 15 ml zeamă de lămîie, 1/2 linguriţă sare.*

Modul de preparare: Într-un lighenaş se pun untul moale şi 50 g făină (adică 1/4 din cantitatea de făină) şi se amestecă cu cuţitul pînă cînd se omogenizează. După aceea, compoziţia se pune pe o foaie de nailon, i se dă forma de pătrat de 1 1/2 2 cm grosime şi se introduce în frigider, unde se ţine pînă se pregăteşte aluatul (cca 20 minute, în care timp se va întări puţin, fără să îngheţe şi, astfel, se va putea lucra uşor). În acelaşi lighenaş (fără să se spele), se pune restul de făină, apa, zeama de lămîie şi sarea. Se amestecă la început cu cuţitul, apoi se frămîntă cu mîna, bătîndu-se de lighean 10 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă şi de vas şi se formează băşici la suprafaţă. Aluatul, lucrat în acest mod (în lighenaş), nu necesită făină în timpul frămîntatului, ca atunci cînd se lucrează pe masă.

Se pune apoi, aluatul pe masă sau pe o foaie de nailon (mai groasă) care să acopere masa, presărată cu făină şi se lasă 10 minute acoperit. După aceea, se întinde în foaie cu 2—3 cm mai mare de jur împrejur decît suprafaţa pătratului de unt (care a fost în frigider). Se întind apoi marginile pătratului (care depăşesc untul) în patru direcţii, asemenea unui plic desfăcut. Marginile întinse vor fi mai subţiri decît aluatul de la mijloc. Pătratul de unt se aşază în mijlocul aluatului şi fiecare margine a acestuia se aduce peste unt, ca să-l acopere, suprapunîndu-se astfel 4 foi, care vor avea aceeaşi grosime ca şi aluatul de dedesubt. După aceea, se întinde foaia. Acesta este momentul cel mai important pentru reuşita aluatului. Aluatul şi untul trebuie să se întindă în acelaş timp, ca să se formeze foile. Dacă untul este înghetat, nu cedează la întins şi aluatul alunecă de pe el, dezgolindu-l; astfel, într-un loc va fi prea mult aluat, iar în alutul prea puţin, ceea ce va afecta uniformitatea foi-

ţelor care se vor forma prin împăturire, necesitînd făină prea multă pentru reparaţii. Ca să se evite astfel de situaţii, untul amestecat cu făina se va ţine la frigider numai 20—30 minute, ca să devină mai consistent (fără să îngheţe), să se poată întinde uşor. Dacă este prea moale, va ieşi din aluat, cînd se va împături.

Sucitorul se aşază peste aluatul împachetat cu untul, presîndu-se uşor, cu mişcări ca pentru întins foaia. Dacă se observă că untul alunecă odată cu aluatul, se întinde foaia în grosime de 1/2 cm; dacă untul este prea întărit, nu se forţează, ci se mai aşteaptă cîteva minute pînă cînd acesta îşi pierde din rigiditate (fără să se încălzească cu mîna). Foaia se întinde în formă de dreptunghi care se împarte, apoi, în trei părţi egale, pe latura cea mai lungă, marcîndu-se părţile cu linii superficiale, trase cu muchia cuţitului. Se aduce o margine peste partea de la mijloc, iar peste aceasta, marginea opusă; astfel, foaia se împătureşte în trei. După ce a stat în frigider 20 minute, aluatul se întinde, cu aceleaşi precauţii, în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se împătureşte în patru, adică se aduc ambele margini pînă la mijloc şi se mai îndoaie o dată, ca şi cum s-ar închide o carte. Se ţine la frigider 20 minute, apoi se împătureşte în trei, ca la început. Nu se împătureşte mai mult, deoarece foiţele s-ar subţia prea tare şi aluatul nu ar mai creşte. Se lasă la frigider 20 minute, apoi se întinde în foaie, după prescripţiile din reţetă.

Este de preferat să se facă întotdeauna o cantitate dublă de aluat, pentru mai multe preparate, manopera fiind aceeaşi.

Dacă aluatul se prepară cu margarină, se pune în lighenaş 250 g margarină şi 75 g făină (adică 1/4 din cantitatea de făină) şi se freacă cu cuţitul sau cu furculiţa pînă cînd se omogenizează. Se aşază în pătrat de 1 1/2—2 cm grosime, ca şi untul, pe o foaie de nailon şi, apoi, se introduce în frigider. Restul de făină se pune în acelaşi lighenaş, se adaugă apa, zeama de lămîie şi sarea, se amestecă la început, cu un cuţit cu lama lată, apoi se frămîntă cu mîna 10 minute, bătîndu-se mereu de lighean, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă şi de lighean. Apoi, aluatul se pune pe foaia de nailon, presărată cu făină şi, în continuare, se procedează exact, cum s-a arătat la aluatul cu unt. Şi cu margarină este mai indicat ca aluatul să se prepare din cantitate dublă. Se va lucra de la început pînă la sfîrşit în cameră rece.

Din aluatul franţuzesc se pregătesc diferite aperitive, unele dintre ele descrise la „Gustări reci din aluat" şi „Gustări calde din aluat", precum şi alte preparate, după cum urmează.

Foi pentru plăcintă din aluat franţuzesc

Pentru anumite umpluturi, foile se coc separat; după ce s-au copt, se suprapun cîte două cu umplutura. Foile coapte, fără umplutură, au avantajul de a creşte mai bine, nefiind apăsate şi umezite de umplutură. Bineînţeles, aceasta se poate face numai cu umpluturile care se pot pregăti separat, cum ar fi: cremă de vanilie, creme cu unt (ca pentru torturi), spumă de căpşuni, zmeură, caise, marmeladă, mere, dovleac.

Dacă s-a pregătit din cantitate dublă, după ultima împăturire, aluatul se taie în jumătăţi pe lăţime care, apoi se suprapun, aşezînd o foaie de nai-

lon între ele (ca să nu se lipească) şi se ţin în frigider 20 minute, ca să se întărească puţin grăsimea. Se ia o jumătate din aluat şi, pe o foaie de nailon mai groasă care să acopere masa, sau direct pe masa bine presărată cu făină, se întinde în foaie dreptunghiulară, măsurînd-o mereu, ca în final să aibă lungimea cît cea a tăvii şi lăţimea de două ori cît a acesteia; deci, vor rezulta două foi pentru o plăcintă. Foaia se taie în jumătate, cu cuţitul trecut prin făină; va fi potrivită pentru o tavă mijlocie de 23/33 cm sau puţin mai mare. Pentru a se manevra mai uşor, foaia se taie în jumătate, cît este groasă (cca 1 cm), înainte de a ajunge la dimensiunile exacte ale tăvii. Se aşază pe dosul tăvii care a fost presărat bine cu făină (netezită cu palma) şi se continuă să se întindă, cît se poate de subţire (3—4 mm), rulînd sucitorul numai de la mijloc spre margini, în toate direcţiile; astfel, foaia nu se va rupe. Se poate întinde chiar depăşind marginile tăvii cu 1/2 cm. Dacă este nevoie, se presară puţină făină, ca să nu se lipească de sucitor.

La copt, foaia se bombează la mijloc şi se ridică datorită aerului încorporat între foiţe; acesta se dilată la căldură şi formează băşici care umflă aluatul la mijloc; în acelaşi timp, celelalte dimensiuni se micşorează, deci foaia îşi va micşora suprafaţa. Ca să nu se micşoreze prea mult, se ridică treptat marginile foii de jur împrejur şi, cu o pensulă, se udă marginea tăvii (1 cm); foaia se lasă la loc, pe măsură ce se înaintează cu udatul. Astfel, foaia se va lipi în acel loc de tavă şi nu va fi trasă, cînd se dilată aerul; restul foii se înţeapă cu furculiţa în 3—4 locuri, la distanţe mai mari, ca să nu se ridice băşici prea mari, pline cu aer. Tava se introduce în cuptorul dinainte înfierbîntat la maximum, altfel aluatul nu se va ridica. Cuptorul nu se deschide 15 minute, ca aluatul să prindă bine formă; apoi, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform, iar focul se mai reduce, dacă rumeneşte prea tare. Foaia se coace în 20 minute. După ce s-a copt, foaia se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planşetă; tava se spală, se răceşte şi, apoi, se coace foaia a doua. După ce se răcesc, foile se pot suprapune cîte două. Restul aluatului se coace la fel, sau din el se fac alte preparate. Foile coapte se pot păstra o lună de zile în pungă de nailon. Înainte de a se unge cu umplutura, fiecare foaie se aşază pe dosul tăvii şi se încălzeşte 10 minute la foc mijlociu, ca să se împrospăteze, apoi se lasă să se răcească. Foile se pot procura şi de la cofetărie, urmînd ca numai umplutura să se prepare acasă, după gust.

Din foile de aluat franţuzesc coapte separat se prepară:

Plăcintă din aluat franţuzesc cu cremă de vanilie

Foile *se coc separat, după cum s-a arătat mai înainte.*

Crema pentru o plăcintă în tavă mijlocie (23/33 cm): *3 ouă, 80 g făină, 1/2 l lapte, 150 g zahăr (v. „Cremă de vanilie pentru plăcintă").*

După ce este gata, crema caldă se deşartă peste o foaie coaptă, se întinde uniform cu cuţitul (de 2—3 cm grosime) şi se lasă să se răcească; după aceea, se acoperă cu altă foaie care a fost tăiată, în prealabil, în pătrate de mărime potrivită (5/5 cm). Pătratele se aşază deasupra cremei în ordinea în care

au stat pe masă. Plăcinta, astfel aranjată, se ţine o oră la frigider, ca să se răcească bine crema şi să-şi menţină forma; numai după aceea se trece cu cuţitul în lungul şi latul plăcintei, pe urmele pătratelor şi se pudrează cu zahăr (Pătratele se ridică cu spatula de tort).

Plăcintă din aluat franţuzesc cu mere călite

Foile *se coc separat, după cum s-a arătat mai înainte.*
Umplutura: *1¼—1½ kg mere, 50—100 g zahăr, 30—50 g unt, ½ linguriţă scorţişoară măcinată.*

Merele, curăţate de coajă şi rase prin răzătoarea cu găuri mari sau tăiate în felii subţiri, se pun într-o cratiţă emailată de cca 3 l, se presară cu zahăr după gust, apoi se adaugă untul, scorţişoara şi se lasă la foc mic, acoperite (nu direct pe flacără), să-şi lase zeama şi să se moaie (apă nu se pune deloc), amestecînd din cînd în cînd, ca să nu se prindă de cratiţă. După 10 minute, cratiţa se descoperă, ca să se evapore apa. Merele nu trebuie să se terciuească şi nici zeama să fie secată ca la marmeladă. După ce s-au ţinut la rece, merele se distribuie uniform pe foaia de plăcintă coaptă, apoi se acoperă cu a doua foaie. Plăcinta se pudrează cu zahăr şi se taie în pătrate.

Plăcintă din aluat franţuzesc cu spumă de zmeură, căpşuni sau fragi

Foile *se coc separat.*
Spuma *se prepară după reţeta „Spumă de zmeură, fragi etc."*

Spuma tare (un strat de 3—4 cm) se pune pe o foaie coaptă. Foaia a doua se taie, pe masă, în pătrate de 5/5 cm care, apoi, se aşază peste spumă în ordinea în care au fost tăiate. După aceea, plăcinta se taie în bucăţi, trecînd cu cuţitul în lungul şi latul ei, pe urmele pătratelor, ca să se taie spuma şi foaia de la bază.
Se pudrează cu zahăr şi vanilie.

Plăcintă din aluat franţuzesc cu dovleac

Foile *se coc separat.*
Umplutura: *1 kg dovleac, curăţat de coajă şi seminţe şi apoi cîntărit, 100 g unt, 50—100 g zahăr, vanilie.*

Dovleacul se rade prin răzătoarea cu găuri mari, într-o cratiţă de 2½ l, apoi se adaugă zahărul şi untul şi se lasă acoperit, la foc mic (pe un disc de metal), amestecînd din cînd în cînd. Cratiţa se poate introduce în cuptor, acoperită, amestecînd şi aici, din cînd în cînd, ca dovleacul să nu se prindă de cratiţă. Nu trebuie să se terciuiască, ci numai să se moaie. Va fi gata în

cca 30—40 minute (şi zeama va scădea). Apă nu se pune deloc. Cînd se ia de pe foc, se amestecă cu zahărul vanilat (1 plic). După ce s-a ţinut la rece, se întinde umplutura uniform pe o foaie coaptă, se nivelează cu cuţitul (grosimea de 2—3 cm) şi, apoi, se aşază foaia a doua peste ea. Se pudrează cu zahăr şi se taie în pătrate.

Plăcintă din aluat franţuzesc cu cremă de tort sau cu marmeladă

Cîte două sau trei foi coapte se pot umple cu orice cremă de tort sau cu marmeladă, apoi se pudrează cu zahăr şi se taie în bucăţi.

Plăcintă din aluat franţuzesc cu brînză sau fructe (mere, vişine, cireşe etc.)

Dacă aluatul franţuzesc s-a preparat din cantitate dublă de unt sau margarină, după ultima împăturire, foaia se taie în jumătate, pe lăţime; jumătăţile se suprapun cu o foaie de nailon între ele şi se ţin la frigider 20 minute, ca să se întărească puţin grăsimea; astfel, foaia se va întinde mai uşor, fără prea multă făină. O jumătate din acest aluat ajunge pentru o plăcintă, coaptă în tavă mijlocie de cca 23/33 cm sau puţin mai mare.

1) Cînd plăcinta se coace împreună cu umplutura, foaia de aluat se poate pune mai uşor în tavă, dacă se întinde în grosime de $^1/_2$ cm, exact după dimensiunile tăvii sau cu 1 cm mai mare de jur împrejur, deoarece foaia se mai strînge puţin, cînd se ridică de pe masă. Aluatul se întinde pe o foaie de nailon subţire, mai mare decît tava cu cca 3 cm de jur împrejur, presărată bine cu făină. Foaia de aluat se rulează împreună cu foaia de nailon, pe latura mai îngustă care reprezintă lăţimea tăvii. Ruloul astfel obţinut se ridică cu ambele mîini şi se întoarce în aşa fel, încît să fie cu nailonul deasupra foii de aluat, atunci cînd se derulează, aşezînd marginea aluatului exact la marginea de lăţime a tăvii, în interior; apoi, se începe derularea nailonului cu atenţie, manevrîndu-se uşor (cu mîinile se atinge numai nailonul, nu şi aluatul), ca nailonul să se desprindă de aluat treptat, pe măsură ce acesta este aşezat în tavă.

Aşa se procedează cu orice foaie subţire din oricare alte aluaturi, ca să nu se rupă.

2) Foaia se poate pune în tavă şi cu sucitorul (dacă încăperea unde se lucrează este rece, ca untul să nu fie prea moale). Foaia, întinsă pe masă sau pe nailon, se presară bine cu făină (netezită cu palma), ca să nu se lipească de sucitor, apoi se rulează pe acesta, începînd cu latura mai îngustă (fără să se atingă aluatul prea mult cu mîna, deoarece la căldura mîinii se înmoaie). Se sprijină sucitorul pe tavă şi se potriveşte ca marginea foii să se aşeze exact în marginea tăvii, în interior; apoi, se începe derularea foii prin alunecarea sucitorului pe lungimea tăvii (foaia rămîne dedesubt, în tavă). Dacă este nevoie, foaia se poate întinde puţin atît timp cît este pe sucitor, dar după ce s-a

așezat în tavă, nu trebuie să se mai mişte. Foaia trebuie să fie cu 1 cm mai mare decît tava, ca la derulare să fie exact cît tava.

3) Foaia se presară cu făină, apoi se împăturește în trei (aluatul să fie scos de la frigider cu grăsimea întărită) și, fără să se preseze, se introduc ambele palme (de o parte și de alta) sub ea; se ridică și se așază repede, exact la mijlocul tăvii, pe lățime; apoi, se desfac marginile, ca foaia să acopere toată tava.

Foaia așezată în tavă, în oricare variantă, se presară cu o lingură cu vîrf de griș sau pesmet care va absorbi surplusul de lichid din umplutură (ca să nu umezească foaia). După aceea, se întinde umplutura care se va acoperi cu altă foaie, așezată la fel. Deasupra se unge cu ou; se poate lăsa și neunsă, căci se pudrează cu zahăr, după ce s-a copt. Se coace în cuptorul încins la maximum, 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, focul se va reduce la mijlociu.

După ce s-a copt, plăcinta se lasă în tavă, se pudrează cu zahăr și apoi se taie în bucăți.

Rulouri din aluat franțuzesc cu brînză sau fructe (mere, cireșe etc.)

Dacă aluatul franțuzesc s-a preparat din cantitate dublă de unt sau margarină (v. „Aluat franțuzesc făcut la rece"), după ultima împăturire, se taie în jumătate, pe lățime și se dă la frigider 20 minute. După aceea, se ia jumătate din aluat se așază pe o foaie de nailon, presărată cu făină și apoi se întinde în foaie dreptunghiulară de 3—4 mm grosime, cu o latură cît lungimea tăvii în care se va coace, iar cu cealaltă, cît iese, ținînd cont că foaia trebuie să se taie în fîșii egale care să aibă lungimea cît cea a tăvii și lățimea de 16—18 cm. La o margine a fiecărei fîșii, pe o lățime de 12 cm și pe întreaga lungime, se presară 20 g griș sau pesmet, peste care se va așeza umplutura. Umplutura din brînză de vaci se așază (cu o lingură) ca un sul, chiar pe marginea fîșiei. Umplutura se împarte, chiar de la început, egal pe toate fîșiile. Marginea primei fîșii se ridică, apoi, cu nailonul și se răsucește puțin, ca umplutura să fie acoperită numai pînă la jumătatea ei; nailonul și foaia de aluat se spriiină cu mîna stîngă, în timp ce cu mîna dreaptă se presează, cu un cuțit de masă, umplutura sub aluat ca să fie cît mai adunată în sul și apoi se continuă rularea, pînă cînd marginile aluatului se petrec una peste alta, cu 2—3 cm.

Rulourile se așază în tavă, pe măsură ce sînt gata, cu distanță de 3 cm între ele. Ca să se ia mai ușor de pe masă, ruloul se rostogolește pe altă foaie de nailon, potrivită cu lungimea lui și, cu ea, se ridică și se așază direct în tavă (cu marginea aluatului sub rulou). Rulourile se coc la foc tare, în cuptorul dinainte încălzit la maximum. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform și focul se reduce, dacă rulourile s-au rumenit prea mult. Se coc în total cca 30 minute. Se pudrează cu zahăr și vanilie, se taie în bucăți și se servesc calde sau reci.

Foaia de aluat se pregătește la fel și pentru rulourile umplute cu mere sau cu alte fructe. Fructele curățate de coajă sau numai de sîmburi (merele

curățate și rase) trebuie să se amestece înainte cu griș sau cu pesmet care vor absorbi zeama ce o lasă fructele la copt (nu se va umezi aluatul). La 1 kg fructe sînt necesare 50 g griș sau pesmet și pentru aromă 1/2 linguriță cu coajă de portocală măcinată sau 1 plic cu zahăr vanilat. Aceste cantități sînt suficiente pentru a umple 4 rulouri în tavă mijlocie (de 23/33 cm) sau 3 rulouri în tavă mai lungă.

Fructele se așază în formă de sul, la marginea fiecărei fîșii de aluat. Deasupra fructelor se presară cîte o lingură cu vîrf de zahăr tos, înainte de a se da la cuptor, ca să nu aibă timp zahărul să se topească și să umezească aluatul. Foaia se rulează, cum s-a arătat la rulourile cu brînză de vaci.

Rulourile se așază, la fel, în tavă, cu marginea foii dedesubt; aluatul se adună la capete, ca să se închidă umplutura (să nu iasă sucul). După ce s-au copt, se pudrează cu zahăr, se taie în bucăți de 4—5 cm și se servesc calde sau reci. Dacă fructele au lăsat zeamă, rulourile se scot din tavă cît sînt calde, deoarece siropul care se formează din zeama fructelor și zahăr le lipește de tavă. În caz că rulourile s-au lipit, se încălzește puțin tava la bază, ca acestea să se poată scoate fără să se sfărîme. Cu fructe este de preferat să se facă rulouri, deoarece acestea se coc mai bine, cea mai mare parte a aluatului fiind expusă căldurii și numai partea de la bază rămînînd umezită.

UMPLUTURI DULCI PENTRU PLĂCINTĂ SAU RULOURI

Umplutură din brînză de vaci

750 g brînză de vaci, 100—150 g zahăr, 100 g unt, 50 g griș, 30 g făină, 30—50 g stafide, 2—3 ouă, un vîrf de linguriță sare, vanilie, coajă rasă de lămîie.

Brînza de vaci se mărunțește și se freacă cu dosul furculiței pe marginea castronului, apoi se adaugă untul (ținut la cald ca să fie moale), ouăle întregi, zahărul, grișul, făina, stafidele care au fost muiate 30 minute în rom (o lingură), sarea, coaja rasă de la o lămîie și zahărul vanilat. Se amestecă bine toate.

Umplutura este suficientă pentru 3 rulouri sau o plăcintă în tavă mijlocie de cca 25/40 cm.

Umplutură din brînză de vaci cu mere

Umplutura din brînză de vaci, preparată ca în rețeta precedentă se amestecă cu 1/2 kg mere curățate de coajă și rase prin răzătoarea cu găuri mari. Pentru brînză și mere se pun, în total, cca 150 g zahăr.

Umplutura ajunge pentru o plăcintă în tavă mare, ca cea de aragaz, sau pentru 3 rulouri în tavă mare, sau 4 rulouri în tavă mijlocie.

Umplutură din urdă

1/2 kg urdă dulce, 100 ml smîntînă, 50 g unt, 30 g făină, 2 ouă, 50 g zahăr, un vîrf de linguriță sare fină, un plic zahăr vanilat.

Se amestecă bine toate ingredientele. Această umplutură este suficientă pentru o plăcintă sau două rulouri în tavă mijlocie de cca 23/33 cm.

Umplutură din mere crude

1 kg mere, 50 g griș sau pesmet, 100—150 g zahăr, 1/2 linguriță scorțișoară.

Merele, curățate de coajă și rase prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă imediat cu grișul și scorțișoara măcinată. Zahărul se presară peste umplutură, numai după ce aceasta s-a așezat pe foaia de rulou sau plăcintă. Tava se introduce imediat în cuptor, ca zahărul să nu se topească și fructele să nu lase zeamă. Rulourile se adună puțin la capete, ca în timpul coacerii să nu curgă zeama din fructe.

Umplutura este suficientă pentru 3 rulouri sau o plăcintă în tavă de cca 25/40 cm.

Umplutură din vișine sau cireșe

1 kg vișine sau cireșe, 50 g griș sau pesmet, 150 g zahăr, vanilie.

Fructele se curăță de sîmburi cu un clește special sau se rup în jumătăți, apoi se amestecă cu grișul sau pesmetul. Pentru rulouri, fructele se așază numai pe marginea foii, sub formă de sul, după ce foaia s-a presărat cu puțin griș sau pesmet. Zahărul se pune peste fructe, numai după ce acestea s-au așezat pe foaia de aluat care se va rula, cum s-a arătat înainte.

Umplutura ajunge pentru 3 rulouri și o plăcintă în tavă mijlocie, ca și precedenta.

Umplutură din dovleac

1 kg dovleac (cîntărit după ce s-a curățat de coajă și sîmburi), 100—500 g zahăr, un plic zahăr vanilat, 50 g pesmet sau griș.

Umplutura se prepară din dovleacul călit (v. „Plăcintă din aluat franțuzesc cu dovleac") sau crud. Dovleacul se rade prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă cu pesmetul sau grișul și cu zahărul vanilat și se așază în formă de sul la marginea fîșiei pentru rulou care a fost presărată cu puțin griș sau pesmet. Peste dovleac se presară o lingură cu vîrf de zahăr, apoi foaia se rulează și se așază în tavă.

Umplutura ajunge pentru 3 rulouri sau pentru o plăcintă în tavă mijlocie.

Plăcintă din aluat franţuzesc umplută cu tăiţei

U m p l u t u r a *este compoziţia de la „Budinca de tăiţei".*

A l u a t u l f r a n ţ u z e s c *se prepară din 250 g margarină sau unt.*

Aluatul se întinde deodată pentru 2 foi, după mărimea unei tăvi smălţuite de cca 25/40 cm. Se aşază o foaie în tavă, se presară cu o lingură cu vîrf de griş (30 g), apoi se deşartă compoziţia de budincă, se nivelează şi se acoperă cu altă foaie. Tava se introduce în cuptorul încins la maximum. Nu se deschide cuptorul 30 minute, apoi se reduce focul, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. Plăcinta se coace 50—60 minute.

După ce s-a copt, se pudrează cu zahăr vanilat, se taie în bucăţi şi se serveşte fierbinte.

Rulouri din aluat franţuzesc cu frişcă

Pentru aceste rulouri sînt necesare tuburi din tablă inoxidabilă, fiecare avînd lungimea de 10—12 cm, cu un diametru de 2½ cm la un capăt şi 3 cm la celălalt. Numărul tuburilor variază în funcţie de mărimea tăvii (cca 12 bucăţi pentru o tavă mijlocie).

Aluatul franţuzesc, ţinut la frigider 20 minute, se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3—4 mm, cu o latură de cca 40 cm şi cealaltă, cît iese. Se taie în fîşii cu lăţimea de 2—2½ cm şi cu lungimea de 40 cm. Se aşază un capăt al tubului pe capătul fîşiei de aluat; acesta se rulează în spirală pe tub, petrecînd puţin marginile una peste alta, ca să se învelească în întregime tubul, fără să se preseze aluatul. Tuburile se aşază în tavă cu capătul terminal dedesubt şi cu o distanţă de 4 cm între ele. Tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la maximum, ca rulourile să se ridice în foi. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, focul se poate reduce, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. Rulourile se coc cca 30 minute, apoi se aşază pe platou; tuburile se scot cu grijă, cît sînt fierbinţi. După ce s-au răcit cu apă rece, pe ele se aranjează alte rulouri care urmează să se coacă la fel. Rulourile reci se introduc în frigider cu 20 minute înainte de a se umple cu frişcă (altfel, dacă sînt la temperatura bucătăriei, frişca se înmoaie). Frişca simplă sau amestecată cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat") se pune într-o pungă de nailon, la care se taie un colţ cît să intre un deget sau într-un cornet din pînză deasă sau impermeabilă ca cel pentru ornat cu frişcă. Rulourile se umplu pe la ambele capete, prin presare pe cornet.

Umplutura poate fi şi din spumă de zmeură, căpşuni, fragi, caise sau din cremă de vanilie (v. „Cremă de vanilie pentru plăcintă"). Se servesc pudrate cu zahăr şi vanilie. Rulourile se pot păstra neumplute, 3—4 săptămîni, în cutie de carton.

Mere în aluat franţuzesc (în halat)

Se aleg mere potrivite, nu prea mari şi, fără să se cureţe de coajă, li se scoate cu grijă mijlocul cu o linguriţă sau cu o rondea, ca să nu se spargă la

bază. Se umplu cu dulceață sau cu o linguriță de zahăr și o bucățică de unt. Aluatul se taie în fîșii, exact ca pentru rulourile cu frișcă. Se ia cîte o fîșie și se înfășoară în jurul mărului, începînd cu un capăt chiar de la baza lui; marginile fîșiei se petrec una peste alta în așa fel, încît mărul să fie bine acoperit pînă sus, unde se presează capătul fîșiei, ca să nu se desfacă la copt. Tava se introduce în cuptorul bine încins.

După ce s-au copt cca 30 minute, merele se servesc, calde sau reci, pudrate cu zahăr.

Brînzoaice din aluat franțuzesc

Aluatul franțuzesc scos de la frigider (unde s-a ținut 20 minute) se întinde în foaie dreptunghiulară de 4—5 mm grosime care, apoi, se taie în pătrate cu latura de 6—7 cm, cu cuțitul trecut mereu prin făină. Pe fiecare pătrat se pune cîte o linguriță cu vîrf de umplutură din brînză de vaci (v. „Umpluturi dulci pentru plăcintă sau rulouri"), apoi se aduc colțurile pînă la mijloc, fără să se preseze. Brînzoaicele se așază în tavă neunsă, cu distanță de 3 cm între ele și se coc la foc tare ca și precedentele, 25—30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, se poate reduce focul, dacă cuptorul rumenește prea tare.

Se servesc calde sau reci, pudrate cu zahăr vanilat.

ALUAT FRANȚUZESC FĂCUT LA CALD

Acest aluat se poate executa în orice condiții și reușește din orice făină, datorită modului de preparare care constă în adăugarea untului sau margarinei în strat subțire. Acest procedeu are o serie de avantaje: untul nu rupe aluatul, cînd acesta se întinde, deci foițele care se vor forma, vor rămîne întregi (aerul dintre ele, dilatîndu-se la căldură, le va ridica în straturi); grăsimea este distribuită mai uniform între foi; se elimină timpii morți cu răcirea la frigider; condițiile de prelucrare sînt mai ușoare, deoarece aluatul se poate prepara la temperatura obișnuită din bucătărie.

Cu aceeași manoperă este indicat să se facă o cantitate dublă de aluat.

Se pot executa din acest aluat absolut toate preparatele menționate la aluatul franțuzesc făcut la rece și vor fi chiar mai reușite, dacă se coc la temperatura indicată la aluatul franțuzesc făcut la rece.

C a n t i t ă ț i : *500 g unt, 500 g făină, 2 ouă mari (60 g bucata), 2 linguri zeamă de lămîie (30 ml), 150 ml apă, o linguriță rasă sare; sau 500 g margarină, 600 g făină, 2 ouă mari, 30 ml zeamă de lămîie (sau 15 ml oțet și 15 ml apă), 150 ml apă, o linguriță sare.*

Lichidele se măsoară exact cu sticlă gradată de tipul biberonului (cu baza mică). Nu este indicat să se facă o cantitate mai mare de aluat, deoarece pe o masă obișnuită de bucătărie foaia nu se poate întinde subțire în raport cu

cantitatea adăugată. Dacă este nevoie de o cantitate mai mare, se va prepara în mai multe reprize.

Modul de preparare: Într-un lighenaş de cca 2 l se pun apa, zeama de lămîie (sau, în lipsa acesteia, oţetul plus apa), ouăle întregi, sarea şi 50 g unt, respectiv margarină (a zecea parte din grăsime) şi se amestecă bine. Se adaugă apoi 400 g făină, se amestecă cu lingura şi apoi se bate bine cu mîna în castron, timp de 10 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă şi de vas. Frămîntatul în acest mod nu necesită făină în plus şi totodată se încorporează suficient aer care va contribui la creşterea aluatului. Aluatul se pune pe o foaie de nailon mai groasă (de tipul celei pentru feţele de masă, însă să fie numai cît suprafaţa mesei), presărată bine cu făină şi se lasă cca 10 minute, ca să devină mai elastic şi să se întindă mai uşor.

În acest timp, în lighenaşul în care s-a preparat aluatul se pun restul de 450 g unt şi restul de 100 g făină sau 450 g margarină şi 200 g făină. Margarina sau untul se păstrează mai aproape de sursa de căldură, ca să fie moale. Se amestecă bine untul sau margarina cu făina respectivă pînă cînd se omogenizează; compoziţia se adună în formă de dreptunghi în lighenaş şi se împarte în trei părţi aproximativ egale, păstrîndu-se tot timpul în bucătărie la cald (fără să se topească).

Aluatul de pe masă se modelează cu mîna în formă de dreptunghi, presîndu-l cu palma deasupra, ca să aibă aceeaşi grosime peste tot; în acelaşi timp, se presează şi marginile, ca să fie perfect drepte (aşa se va proceda cu oricare aluat înainte de a se întinde în foaie dreptunghiulară). După aceea, se întinde cu sucitorul în lung şi lat, cu mişcări, întotdeauna, de la mijloc spre margine, pentru ca foaia să aibă aceeaşi grosime şi să-şi menţină mereu forma de dreptunghi. În final, foaia trebuie să aibă grosimea de 1/2 cm. Aluatul se ridică cu mîna şi unde se observă că nu alunecă la întins, se presară făină, ca să nu se lipească de nailon. Se împarte, apoi, foaia în trei părţi egale, pe latura mai lungă, trăgînd cu muchia unui cuţit două linii superficiale (fără să se taie aluatul). Pe două din aceste părţi alăturate, cu un cuţit lat, se împarte 1/3 din untul sau margarina moale, în grămăjoare, care, apoi, se întind cu cuţitul, în timp ce cu cealaltă mînă se ţine de marginea foii, ca să nu se deformeze aluatul. Partea neunsă se aduce peste partea unsă de la mijloc, iar peste aceasta, partea unsă de la margine. În acest mod, foaia de aluat se împătureşte în trei. Ca să fie mai uşor la ridicarea foii de aluat de pe masă, ne putem ajuta cu foaia de nailon. Se introduce mîna sub foaia de nailon, se îndoaie încet nailonul împreună cu aluatul, începînd chiar din locul unde se uneşte partea neunsă cu partea unsă de la mijloc şi, cînd ne-am asigurat că este orientată bine, se lasă să cadă peste partea de la mijloc, împreună cu foaia de nailon (care se desprinde, apoi, foarte uşor); după aceea, se suprapune şi cealaltă parte, la fel. Aluatul, astfel împăturit, se întoarce cu latura mai lungă în faţa noastră, se întinde din nou în foaie, de data aceasta mai groasă (cca 6—7 mm). Se ia a doua parte de grăsime şi se întinde pe foaie care, apoi, se împătureşte, la fel, în trei; cu ultima parte de grăsime se procedează exact la fel. Numai prima împăturire este mai dificilă, foaia fiind mai subţire. După ultima împăturire, aluatul se taie în jumătate pe latura mai lungă, cu cuţitul trecut prin făină, apoi jumătăţile se suprapun cu o foaie

de nailon între ele şi se ţin în frigider 20 minute, ca să se întărească puţin grăsimea (aşezate pe un platou), însă fără să îngheţe. După aceea, se întinde în foaie, după necesităţi, fără a se mai împături şi se coace în aceeaşi zi.

ALUAT CU BRÎNZĂ DE VACI

1/4 kg făină, 1/4 kg unt (margarină, untură de porc), 1/4 kg brînză de vaci.

Este un aluat foarte bun pentru plăcintă sau rulouri cu brînză, fructe sau cu carne, pentru saleuri, cornuleţe cu şuncă, foaie pentru drob etc. Se prepară uşor şi repede. Foaia nu creşte mult, dar este foarte fragedă şi nu se fărîmiţează ca aluaturile în foi.

Brînza de vaci se freacă bine pe marginea vasului cu dosul furculiţei, ca să se omogenizeze sau se trece prin sită inoxidabilă; după aceea, se adaugă grăsimea moale (ţinută în bucătărie, mai aproape de sursa de căldură), o linguriţă cu vîrf de sare (10 g), se amestecă bine, apoi se frămîntă cu făina, 5—6 minute; aluatul va fi mai vîrtos.

Brînza de vaci va acţiona ca o drojdie, rezultînd bioxid de carbon, gaz care se dilată în timpul coacerii şi face aluatul să crească, frăgezindu-l. Aluatul frămîntat se ţine la frigider (dar să nu îngheţe) sau într-un loc răcoros, de seara pînă dimineaţa (se poate păstra şi mai multe zile la rece, învelit în pungă de nailon, ca să nu se usuce). Dacă aluatul frămîntat se ţine în bucătărie, la căldură, acest proces de fermentare se produce mai rapid (3—4 ore); de aceea, trebuie pregătit imediat, cînd se observă că începe să-şi mărească volumul (datorită gazelor care se dezvoltă în el).

Pentru toate aluaturile cu brînză de vaci, iaurt sau smîntînă care au fost frămîntate fără praf de crescut sau drojdie, se va proceda la fel, ca să fie fragede (acestea vor fermenta datorită enzimelor proprii, rezultînd bioxid de carbon care se dilată la copt).

ALUAT CU CAIMAC (DE LA LAPTE FIERT)

200 g caimac, cca 250 g făină, 100 g unt, 1/2 linguriţă sare fină.

Într-un castron, se amestecă caimacul cu cca 200 g făină şi cu sarea, ca să se obţină un aluat mai vîrtos decît aluatul de cozonac, dar care să se poată întinde uşor cu sucitorul. Se frămîntă 5—6 minute cu mîna, apoi se aşază pe masă şi se lasă 10 minute, ca să devină mai elastic. După aceea, se întinde în foaie de 3—4 mm grosime care se unge pe toată suprafaţa cu untul moale, frecat cu restul de făină şi se rulează de la un capăt la celălalt. Ruloul se aplatizează cu palma, pînă cînd se obţine lăţimea de 20 cm, apoi i se aduc capetele pînă la mijloc şi se îndoaie încă o dată (cum s-ar închide o carte). Se lasă 10 minute, apoi se întinde în foaie de cca 4 mm grosime din care se

fac rulouri. Acestea se pot umple cu brînză, carne, ciuperci sau cu fructe: mere, cireşe, vişine (v. „Umpluturi dulci pentru plăcintă sau rulouri", sau „Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcintă").

ALUAT CU OSÎNZĂ

500 g osînză, 600 g făină, 2 ouă mari, 30 ml zeamă de lămîie sau 15 ml oţet completat cu apă (15 ml), 150 ml apă, o linguriţă cu vîrf sare.

Osînza proaspătă de porc se curăţă de pieliţe şi se dă de două ori prin maşina de tocat. Într-un lighenaş de 2 l, se pun apa, zeama de lămîie sau oţetul, ouăle întregi, sarea şi 50 g osînză; se amestecă puţin, apoi se adaugă 400 g făină şi se frămîntă cu mîna 10 minute. Aluatul se aşază pe o foaie de nailon, presărată cu făină, unde se lasă să odihnească 10 minute. În acelaşi lighenaş, se pune restul de osînză şi de făină, se amestecă bine cu furculiţa sau cu mîna (osînza fiind mai compactă decît grăsimea topită), pînă cînd se omogenizează perfect, apoi se adună în formă de dreptunghi (în lighenaş) şi se împarte în 3 părţi, aproximativ egale, marcîndu-se cu cuţitul, numai prin două linii superficiale.

Aluatul se întinde şi se împătureşte cu osînza în trei reprize, aşa cum s-a procedat la „Aluatul franţuzesc făcut la cald". Aluatul se lasă la frigider 20 minute, apoi se întrebuinţează pentru oricare din preparatele indicate la aluatul franţuzesc; creşte foarte frumos şi se desface în foi ca şi acesta.

ALUAT PENTRU ECLERURI SAU „PÂTE À CHOUX"

125 g făină, 100 g unt sau untdelemn, sau margarină, 1/4 l apă, 3 ouă mari (60 g bucata sau mai mari), 1/2 linguriţă sare.

Aluatul este cunoscut sub această denumire, deoarece eclerurile şi choux-urile sînt prăjituri specifice acestui aluat.

Într-o oliţă de un litru se pun să fiarbă apa, grăsimea şi sarea. Cînd dă primul clocot, se trage oliţa de pe foc, se adaugă toată făina deodată şi se amestecă repede, trecînd iar pe foc (dar nu direct pe flacără); se amestecă de cîteva ori, pînă cînd se dezlipeşte aluatul de fundul vasului. Se lasă, apoi, să se răcească sau se răceşte, amestecîndu-l în continuare pe apă rece. Cînd este aproape rece, se pun ouăle întregi, pe rînd, amestecînd bine după fiecare, pînă se încorporează în aluat. Dacă ouăle sînt mici, în jur de 50 g, se pun 4 bucăţi, ca aluatul să fie destul de moale, fără să curgă, să-şi menţină bine forma, după ce se pune în tavă.

Din acest aluat se prepară diferite deserturi: ecleruri, choux à la crème, profiterol (profiterole), gogoşi cu cacao sau aperitive, caroline. Aceste preparate se pun în tava neunsă şi se coc în cuptorul dinainte încins la maxi-

mum. După 10 minute, de cînd s-au introdus la cuptor, focul se reduce la mijlociu (aceasta depinde şi de felul cum încălzeşte cuptorul). Cuptorul nu se deschide 20 minute, pînă cînd aluatul se ridică şi prinde formă, altfel se va lăsa, rămînînd cleios. Aceste preparate trebuie să crească de două ori pe cît au fost şi să rămînă goale la mijloc. Se coc cca 30 minute, ca să fie puţin rumenite; dacă se ţin mai puţin timp la cuptor, rămîn cleioase la mijloc.

Preparatele din acest aluat se usucă repede, chiar şi pînă a doua zi. Pentru a le păstra frăgezimea, se vor pune imediat ce s-au răcit în pungă de nailon la rece sau la frigider, unde se pot păstra chiar mai mult timp. La nevoie, se încălzesc 10 minute în cuptor, ca să se reîmprospăteze şi, după ce s-au răcit, se umplu imediat cu compoziţia respectivă. Chiar şi cele umplute se pot păstra mai multe zile, pe platou, în pungă de nailon, la frigider.

Ecleruri

Pentru acest preparat este nevoie de un cornet din pînză deasă sau impermeabilă. Se poate confecţiona din 30 cm pînză de nanghin. Se taie un pătrat de 30/30 cm care se îndoaie pe diagonală şi apoi cele două laturi se cos la maşină, pînă la vîrf. Se taie vîrful, ca să se obţină un orificiu, cît să intre un deget, care, apoi; se festonează de jur împrejur, ca să nu se deformeze (dintr-o lăţime, se pot obţine două cornete). Aluatul pentru ecleruri se introduce în cornet şi în tava neunsă, apăsînd pe cornet, se lasă să cadă bastonaşe lungi de 8—10 cm şi groase de $2^1/_2$—3 cm, cu distanţă de 3—4 cm între ele. Se coc după indicaţiile date la „Aluat pentru ecleruri". Se scot din tavă pe un platou, se lasă să se răcească în bucătărie, apoi se glasează deasupra cu şerbet de cacao, de zahăr ars etc. Glasarea se face mai uşor, cînd eclerul este întreg, neumplut; ţinînd eclerul cu mîna, se introduce numai partea de deasupra în glazură (v. „Glazuri") şi apoi se lasă să se usuce. Eclerul se taie într-o parte, pe lungime şi se umple cu cremă de vanilie (v. „Cremă de vanilie"). Eclerul glasat se poate tăia şi complet în jumătate; jumătatea neglasată se umple cu cremă mai multă şi se acoperă cu jumătatea glasată.

Choux à la crème

În vîrful cornetului se introduce un şpriţ cu orificiul de 1 cm diametru, sau ceva mai mare; apoi, aluatul de ecler se pune în cornet şi, în tava neunsă, se aşază în formă de spirală, ca un con cu baza de cca 4 cm şi înălţimea tot de cca 4 cm; distanţa dintre conuri va fi de cca 4 cm. În lipsa cornetului se poate pune cîte o linguriţă cu vîrf din aluat; aceste gogoşi se aşază cu o distanţă de 3 cm între ele. Se coc 30 minute, după indicaţiile date la aluatul pentru ecleruri. Nu se deschide cuptorul, nici într-un caz, 20 minute. Choux-urile vor creşte frumos şi vor fi goale înăuntru. După ce s-au răcit, li se taie cîte un capac (pe la jumătatea lor), se umplu cu crema rece de vanilie şi, apoi, li se aşază capacul.

Se pudrează cu zahăr sau se ornează cu cîte o rozetă din frişcă cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"), cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat.

Profiterole

Aluatul de ecleruri se pune cu linguriţa (cît o măslină mare) în tava neunsă. Distanţa dintre profiteroluri trebuie să fie de 2 cm. Tava se introduce în cuptorul bine înfierbîntat. Se coc cca 20 minute, dar cuptorul nu se deschide 15 minute. Cînd sînt reci, se glasează pe jumătatea de deasupra, exact ca şi eclerurile şi se lasă să se usuce. Se taie, apoi, în jumătăţi şi se umplu cu cremă de tort cu aroma preferată.

Profiterolurile se aranjează pe un soclu de frişcă cu gelatină (v. Frişcă cu gelatină") cu grosimea de 3—4 cm şi se ţin 2—3 ore la rece.

Gogoşi cu cacao din aluat de ecleruri

Se coc în tigaie specială pentru ochiuri sau în cratiţă obişnuită în care s-a pus untdelemn într-un strat de 3—4 cm (v. „Gogoşi"). Se ia cu linguriţa aluat de mărimea unei nuci care, apoi, se lasă să cadă în fiecare ochi. Gogoşile nu vor fi rotunde, ci colţuroase. Se coc la foc mijlociu (nu direct pe flacără), cîte 3—4 minute, pe fiecare parte; cresc foarte frumos. Se întorc şi se scot din grăsime cu o andrea subţire din sîrmă, ca să se scurgă bine.

După ce s-au răcit puţin, se trec, tot cu ajutorul andrelei, prin cacao amestecată în părţi egale cu zahăr pudră la care se adaugă puţin zahăr vanilat.

ALUAT DE TĂIŢEI

Pentru aluatul de tăiţei, ouăle trebuie să se cîntărească dinainte, deoarece cantitatea de făină care se va pune va fi o dată şi jumătate cît greutatea acestora; adică, la un ou de 60 de g, se va pune 90 g făină.

Într-un lighenaş, ouăle se bat bine cu furculiţa, pînă cînd încep să facă spumă, se amestecă apoi cu făina (cu furculiţa) şi se frămîntă cu mîna, pînă cînd aceasta se încorporează bine. Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon mai groasă, presărată cu făină şi se frămîntă, îndoind mereu aluatul sub podul palmei, cca 5 minute, pînă cînd se dezlipeşte de mînă şi de masă şi nu mai necesită făină (frămîntatul în acest fel este specific pentru foaia de tăiţei). Aluatul trebuie să fie mai vîrtos, dar nu prea tare, ca să se poată întinde fără greutate. Dacă se taie cu cuţitul, se observă băşicuţe pline cu aer. Aluatul se taie în atîtea bucăţi, cîte ouă au fost întrebuinţate. Bucăţile se adună în formă de mingi care se lasă la marginea mesei, acoperite cu o foaie de nailon, ca să nu prindă crustă, urmînd să se întindă pe rînd. Pentru a întinde bine foaia de tăiţei este nevoie de o vergea (sucitor) lungă de cca 70 cm, cu diametrul de cca 4 cm (să aibă aceeaşi grosime de la un capăt pînă la celălalt).

Aluatul se lasă să stea 10 minute, ca să devină mai elastic şi apoi se întinde cu sucitorul prima foaie, de formă rotundă, cît mai subţire, aproape transparentă. Foaia se rulează mereu pe sucitor, apoi pe masă, mutînd sucitorul de fiecare dată de jur împrejurul foii, ca aceasta să se întindă treptat rotund, presărînd şi cîte puţină făină, unde este necesar, ca să nu se lipească. Foaia se lasă, apoi, să se usuce 10—15 minute, întinsă pe o faţă de masă. Înainte de a fi complet uscată, se taie în sferturi; acestea se aşază unele peste altele, potrivind partea mai uscată, peste partea mai puţin uscată. Foile se rulează şi, apoi, se taie pe o planşetă în tăiţei subţiri sau mai laţi, după necesităţi.

Ca să nu se preseze ruloul cu mîna, în timp ce se taie foaia şi ca foiţele să nu se lipească între ele, mîna stîngă se va sprijini pe podul palmei şi pe degetul mare, lateral, lîngă rulou, pentru a avea stabilitate, iar cu restul degetelor ruloul se va ţine uşor, fără să se preseze. Pe măsură ce se taie o bucată de cca 5—6 cm din foaie, tăiţeii se răsfiră cu cuţitul pe masă, sau pe o faţă de masă şi se lasă să se usuce bine. Se păstrează în cutie de carton, sau în săculeţ din pînză, într-un loc uscat.

ALUAT PENTRU FOI GRECEŞTI

300 g făină, un ou, 15 ml untdelemn, 150 ml apă, 1/2 linguriţă sare.

Într-un lighenaş se pun oul, untdelemnul, apa şi sarea şi se bat puţin; apoi, se adaugă făina, se amestecă cu cuţitul şi apoi se frămîntă aluatul cu mîna, 10 minute, bătîndu-l mereu pe lighenaş, pînă cînd se formează băşicuţe cu aer la suprafaţa lui şi se desprinde de mînă şi de vas. Dacă masa pe care se întinde este mică, aluatul se împarte în două părţi şi fiecăreia i se dă forma rotundă. O jumătate din aluat se pune pe o foaie de nailon presărată cu făină şi se acoperă bine cu nailon, ca să nu prindă crustă.

Cealaltă jumătate se aşază pe masa acoperită cu o faţă de masă mai uzată, presărată bine cu făină sau, preferabil, cu pudră de amidon cu care se pudrează şi mîinile, ca aluatul să alunece mai bine la întins. Aluatul se aşază chiar în mijlocul mesei şi se lasă, 10 minute, acoperit cu o foaie de nailon, ca să devină mai elastic şi să nu se usuce deasupra. Se ridică, apoi, de pe masă şi pe dosul mîinilor (pudrate bine cu amidon) se întinde puţin mijlocul, ca să se subţieze, apoi se aşază pe masă; cu dosul ambelor mîini introduse sub foaie se trece de jur împrejurul mesei, pînă cînd tot aluatul se întinde în foiţă subţire. Este de preferat, ca aluatul să se împartă, cînd este gata, în bucăţi mai mici, dacă masa este mică, ca să încapă toată foaia întinsă pe masă; dacă va trece cu mult peste masă, foaia se va lucra mai greu.

Marginea aluatului care rămîne întotdeauna mai groasă se desprinde de jur împrejur, răsucind-o pe deget. Aluatul desprins de pe margini se poate prelucra ca aluatul pentru „Scoverzi" sau „Merdenele". Foaia foarte subţire (ca o foiţă de ţigară) se usucă în 6—7 minute şi trebuie întrebuinţată imediat, altfel se va usca prea mult şi se va zdrobi. Se stropeşte, imediat, pe toată su-

prafaţa cu pensula muiată în unt topit sau untdelemn sau în untdelemn amestecat cu unt sau margarină topită. Marginile neunse (care au trecut peste masă) se ridică cu ajutorul feţei de masă şi se aduc peste partea unsă în aşa fel, încît toate foile să fie unse ca să nu se lipească între ele şi să se îndrepte, totodată, marginile.

Din foi se pregătesc rulouri sau plăcinte umplute cu brînză, carne cireşe, vişine, dovleac, sau baclava, trigoane.

Rulouri din foi greceşti I

I. Din cantităţiile indicate mai sus se pot face 4 rulouri; deci, dintr-o foaie, două rulouri. După ce s-au îndreptat marginile, cum s-a arătat, pe latura mai lungă se presară griş, pe o lăţime de 15 cm şi peste aceasta se aşază umplutura, ca un sul (v. „Umpluturi dulci pentru plăcintă sau rulouri"); se rulează cu faţa de masă ridicată, pînă la marginea opusă. Rulourile se taie după lungimea tăvii şi se aşază în tava unsă cu grăsime, cu distanţă de 3—4 cm între ele. După ce rulourile au fost unse şi deasupra cu grăsime, tava se introduce în cuptorul bine înfierbîntat dinainte. Se coc la foc mijlociu cca 30 minute, pînă cînd se rumenesc puţin. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Rulourile se scot calde din tavă, mai ales cele cu fructe, dacă au lăsat zeamă, ca să nu se lipească de tavă, cînd se vor răci. Se servesc calde sau reci, tăiate în bucăţi de 4—5 cm, pudrate cu zahăr cu vanilină.

Cealaltă jumătate de aluat se întinde şi se pregăteşte la fel. Dacă ruloul se pregăteşte cu umplutură de dovleac călită (v. „Umpluturi dulci pentru plăcintă sau rulouri"), aceasta se aşază rece, în formă de sul, pe marginea foii, presărată cu puţin griş şi, apoi, se rulează. Dacă se pregăteşte cu dovleac crud, acesta se rade prin răzătoarea cu găuri mari şi se aşază tot în formă de sul, la marginea foii, presărată cu griş. Pe fiecare sul se presară o lingură cu zahăr tos şi puţin zahăr vanilat (nu trebuie prea mult zahăr, deoarece şi dovleacul este dulce); se rulează şi se coc ca şi precedentele.

II. Dacă rulourile se pregătesc cu foi proaspete, procurate din comerţ, se aşază o foaie de aluat pe masă (acoperită cu o foaie de nailon), se stropeşte bine, cum s-a arătat înainte şi se aşază altă foaie peste ea, care se stropeşte la fel. Dacă tava este mai lungă, foile se pot înădi ca să aibă lungimea tăvii. Se presară, apoi, o lingură cu griş la o margine a foii, pe o lăţime de 10—12 cm, pe toată lungimea ei; peste griş se aşază umplutura în formă de sul şi, apoi, foile se rulează (ridicate cu foaia de nailon). Ruloul se rostogoleşte pe o foaie de nailon cu care se va ridica de pe masă. În tava unsă puţin, rulourile se aşază cu distanţă de 3 cm între ele. Se ung şi deasupra cu grăsime, se coc şi servesc cum s-a arătat înainte.

Plăcintă din foi greceşti cu brînză de vaci, fructe sau dovleac

În tava unsă cu grăsime se aşază trei foi de aluat grecesc (făcute în casă, sau procurate din comerţ), tăiate după dimensiunile tăvii, stropite bine între

ele cu grăsime. Pe ultima foaie se presară o lingură cu vîrf de griş (30 g), apoi se aşază umplutura de brînză sau fructe (v. „Umpluturi pentru plăcintă sau rulouri"), peste care se aşază alte 3 foi stropite între ele cu grăsime. Plăcinta se coace 30—40 minute, cum s-a arătat înainte.

Foile se pun numai dedesubt şi deasupra, nu intercalate cu umplutură, altfel acestea vor fi cleioase, umezite de umplutură.

Baclava

1/2 kg foi proaspete pentru plăcintă, 1/4 kg nuci măcinate, 30 g pesmet.
Siropul: *300 g zahăr, 100 ml rom, un pachet zahăr vanilat, o lămîie mare, 250 ml apă.*

Într-o tavă mijlocie (cca 23/33 cm sau ceva mai mare) emailată, unsă cu unt topit sau untdelemn, se aşază o foaie de aluat de ştrudel (procurate din comerţ sau făcute în casă; dacă nu acoperă toată tava, se pot înnădi) care se stropeşte bine cu pensula muiată în untdelemn amestecat cu unt sau margarină topită. Peste ea se aşază alte două foi, stropite la fel cu grăsime, ca să nu se lipească la copt. Ultima foaie (a treia), după ce s-a stropit cu grăsime, se presară cu 1/7 din nucile măcinate şi amestecate cu pesmetul (fără zahăr). Peste ele se aşază alte şase foi, fiecare din ele stropită cu grăsime şi presărată cu nuci şi pesmet; se termină cu alte 2—3 foi, stropite între ele numai cu grăsime, ca la început (fără nuci). Se stropeşte şi deasupra cu grăsime. După ce s-a lăsat tava la rece 30 minute, cu un cuţit bine ascuţit, baclavaua se taie în pătrate de 5/5 cm. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, unde se lasă 50—60 minute. Nu se deschide cuptorul 30 minute; după aceea, se mai reduce focul (mai mult să se usuce). Zahărul, după ce s-a dizolvat în 1/4 l apă, se fierbe 2—3 minute. Cînd se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat şi zeama de lămîie (cca 50 ml).

Cînd tava se scoate din cuptor, baclavaua se stropeşte imediat cu siropul călduţ. Se lasă pînă cînd nuca şi pesmetul absorb bine siropul şi apoi se serveşte. Baclavaua coaptă în tavă nesmălţuită, capătă gust de metal (deoarece siropul are zeamă de lămîie).

Trigoane

1/2 kg foi de plăcinte (ştrudel), 250 g nuci măcinate, 30 g pesmet, 150 ml lapte, 100 g zahăr, coajă de lămîie, unt, untdelemn sau margarină.
Siropul: *250 g zahăr, 200 ml apă, 50—100 ml rom, 3 linguri zeamă de lămîie.*

Foaia de plăcintă se taie în fîşii de 6—7 cm lăţime şi cca 40 cm lungime. Se suprapun 2—3 fîşii stropite între ele; fîşia de deasupra se unge cu pensula muiată în grăsime. La un capăt se pune o linguriţă cu vîrf din umplutura de nuci amestecată cu pesmet (Nucile măcinate, laptele, zahărul şi coaja de lămîie, se amestecă pe foc, 2—3 minute, pînă cînd se îngroaşă. După ce s-a răcit, com-

poziţia se amestecă cu pesmetul). Fîşiile se îndoaie, în formă de triunghi, peste nucă şi se rulează, în continuare, în triunghi, pînă la sfîrşit. Triunghiurile se aşază, în tava unsă puţin, cu o distanţă de 2 cm între ele şi apoi se ung şi deasupra cu grăsime. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30 minute, pînă cînd trigoanele se rumenesc puţin.

După ce tava s-a scos din cuptor, trigoanele fierbinţi se iau cu o spatulă şi se trec, un minut, în siropul călduţ, preparat ca pentru baclava şi se aşază pe platou. După ce au absorbit siropul (care s-a luat odată cu ele), se servesc.

ALUATURI CARE SE DESFAC ÎN FOI, PENTRU PLĂCINTĂ SAU RULOURI

Aceste aluaturi se pot realiza din făină, apă sau lapte, puţină margarină, unt sau untură, puţină sare şi coajă de lămîie. Se frămîntă în castron ca şi aluatul de cozonac, cca 10 minute, apoi se întind în foi subţiri de 4—5 mm care, apoi, se împăturesc, după unul din exemplele care urmează; din această împăturire vor rezulta foiţele. După ce sînt gata, toate aceste aluaturi se ţin la frigider 20 minute, ca să se întărească puţin grăsimea (fără să îngheţe) şi să se poată întinde foile mai uşor, fără prea multă făină. Este indicat, ca aceste aluaturi să se coacă sub formă de rulouri cu oricare din umpluturile menţionate la „Umpluturi pentru plăcintă sau rulouri", deoarece acestea cresc şi se coc mai bine, cea mai mare parte a lor fiind expusă căldurii şi numai o mică parte, de la bază, rămînînd puţin umezită din cauza umpluturii. Lichidele se vor măsura cu sticlă gradată, de tipul biberonului cu baza mică.

I. *300 g făină, 200 g margarină, unt, sau untură, un ou, o lingură zeamă de lămîie (15 ml), 1/2 linguriţă sare, 100—120 ml apă sau lapte.*

Într-un lighenaş, se freacă cu furculiţa 100 g de grăsime, ţinută puţin la cald, ca să fie moale, apoi se adaugă oul întreg, coaja şi zeama de lămîie, sarea, apa şi, la urmă, făina. Se amestecă bine şi apoi se frămîntă cu mîna cca 10 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă şi de vas. Se pune, apoi, pe masă, pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se modelează cu mîna în formă de dreptunghi (v. „Aluat franţuzesc făcut la cald") şi apoi se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină mai elastic. După aceea, se întinde în foaie dreptunghiulară de 6—7 mm grosime care se împarte, pe latura mai lungă, în 3 părţi egale, marcîndu-le cu două linii superficiale. Două părţi alăturate se ung cu grăsimea rămasă, frecată puţin ca să fie moale, apoi foaia se împătureşte în trei, cum s-a arătat pentru aluatul franţuzesc. Aluatul se întinde, din nou, în foaie cu grosimea de 5—6 mm, care, apoi, se îndoaie în jumătate şi încă o dată în jumătate; vor rezulta, astfel, mai multe foi suprapuse. Aluatul se ţine la frigider 20 minute, apoi se întinde în foaie de 3—4 mm din care se fac rulouri umplute cu brînză, carne, fructe (v. „Aluat franţuzesc"). Aluatul este suficient pentru 3 rulouri în tavă mijlocie de 33/23 cm sau ceva mai mare

II. *300 g făină, 200 g margarină, unt sau untură, un ou, 15 ml zeamă de lămîie sau o linguriță oțet, coajă de lămîie, 120 ml apă, o linguriță rasă sare.*

Într-un lighenaș se pun 50 g grăsime moale sau topită, apoi se adaugă apa, sarea, oul întreg, coaja și zeama de lămîie și, la urmă, 250 g făină. Se amestecă mai întîi cu lingura și apoi se frămîntă cu mîna, în castron, 8—10 minute. Aluatul se așază pe o foaie de nailon, presărată cu făină. În același castron, se pune restul de grăsime și făină care se freacă cu furculița ca să se omogenizeze. Aluatul de pe masă se întinde în formă de dreptunghi cu grosimea de 3—4 mm; toată foaia se unge cu grăsimea ținută la cald, ca să fie moale (dar să nu se topească). Grăsimea se poate împărți în grămăjoare pe toată suprafața, care, apoi, se întind cu cuțitul, ungînd astfel toată foaia. Foaia se rulează, începînd de la latura mai lungă. Ruloul se aplatizează cu palmele și cu sucitorul astfel, încît să aibă lățimea de 20 cm. Capetele ruloului se aduc pînă la mijlocul lui și se mai îndoaie încă o dată, așa cum s-ar închide o carte. După ce aluatul a stat în frigider 20 minute, din el se pregătesc rulouri umplute cu fructe, brînză de vaci, carne etc. Aluatul ajunge pentru 8 rulouri în tavă mijlocie.

III. *500 g făină, 200 ml apă, 300 g unt, margarină sau untură, un ou, 15 ml zeamă de lămîie sau oțet, coajă rasă de lămîie, o linguriță sare (10 g).*

Într-un castron se pun 100 g grăsime topită, apa rece, sarea, oul întreg, coaja rasă de lămîie și 400 g făină și se amestecă cu lingura. După ce se frămîntă bine cu mîna, 8—10 minute, pînă cînd se desprinde de mînă și de vas, aluatul se așază pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină. În același castron, se pune restul de grăsime (păstrată la rece, ca să fie tare, dar nu înghețată) și de făină care se amestecă numai cu vîrful furculiței (se trece în lung și în lat prin grăsime și făină), ca să se formeze frecăței mai mici; nu se freacă prea mult, ca să nu se lipească între ei, ci să rămînă înfăinați. Dacă grăsimea este moale, nu se formează frecăței și, atunci, aceasta trebuie întinsă cu cuțitul, ceea ce necesită timp mai mult. Frecățeii se deșartă imediat peste foaia întinsă în formă de dreptunghi cu grosimea de $^1/_2$ cm și se împrăștie, cu mîna, egal peste tot. Foaia se rulează de la marginea mai lungă. Ruloul se aplatizează cu palmele, ca să nu se rupă foițele și apoi se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară mai groasă (de 7—8 mm). Marginile mai înguste se aduc pînă la mijlocul foii, apoi se îndoaie încă o dată, așa cum s-ar închide o carte. După ce aluatul a fost ținut în frigider 20 minute, din el se pregătesc 3—4 rulouri în tavă mare, ca cea de aragaz.

IV. *400 g făină, 250 g unt, margarină sau untură, 120 ml apă, 15 ml zeamă de lămîie, un ou, coajă rasă de lămîie, $^1/_2$ linguriță sare.*

Într-un castron se pun 100 g grăsime topită, apa rece, coaja și zeama de lămîie, oul întreg și, la urmă, 300 g făină. Mai întîi se amestecă cu lingura, apoi se frămîntă, 8—10 minute, cu mîna. Aluatul se așază pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină. În același castron se pune restul de grăsime

moale și de făină, care se amestecă pînă cînd se omogenizează și se lasă la cald. Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3—4 mm care se unge, apoi, cu grăsimea și se împăturește ca la varianta II. Aluatul este suficient pentru 4 rulouri în tavă de cca 23/33 cm și 3 rulouri în tavă ceva mai mare.

V. *300 g făină, 250 g margarină, unt sau untură, 150 ml apă, 15 ml zeamă de lămîie, o linguriță rasă sare.*

Într-un castron se pun 150 g grăsime foarte moale sau topită, apa rece, zeama și coaja de lămîie, sarea și, la urmă, făina. Se amestecă cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna, 5—6 minute. Aluatul se pune pe masă, se întinde în foaie dreptunghiulară, cu grosimea de 5—6 mm, care se împarte în 3 părți, marcate superficial cu muchia unui cuțit. Două părți alăturate se ung, cu cuțitul, cu jumătate din grăsimea rămasă (frecată puțin ca să fie moale). Foaia se împăturește în trei, cu partea neunsă la mijloc; aluatul se întinde, din nou, în foaie, se unge la fel cu restul de grăsime, apoi se împăturește. Aluatul se ține la frigider 20 minute, apoi din el se pregătesc rulouri sau plăcintă.

VI. a) *100 g făină, 150 g margarină, unt sau untură*
b) *320 g făină, 100 g margarină, unt sau untură, 200 ml apă sau lapte (substanță acră nu se pune), o linguriță praf de copt sau bicarbonat, o linguriță rasă sare, coajă de lămîie.*

Într-un castron, se pun grăsimea de la punctul b), sarea, coaja de lămîie, apa sau laptele și, la urmă, făina amestecată cu praful de crescut. Aluatul se amestecă cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna, 5—6 minute și se pune pe masă, pe o foaie de nailon presărată cu făină. În același castron, se pun grăsimea și făina de la punctul a) care se freacă bine cu furculița pînă cînd se omogenizează. Aluatul se întinde și se împăturește cu grăsimea, exact ca la punctul V. După ce a fost ținut la frigider 20 minute, din el se prepară 3 rulouri sau plăcintă în tavă de cca 26/42 cm.

VII. *450 g făină, 200 g unt, margarină sau untură, 200 ml smîntînă sau iaurt, 15 ml zeamă de lămîie, o linguriță rasă sare.*

Grăsimea, după ce s-a muiat puțin, se amestecă cu smîntîna sau iaurtul, sarea, coaja de lămîie și, la urmă, cu făina. Se frămîntă, 4—5 minute, cu mîna, aluatul fiind mai vîrtos. În continuare se procedează exact ca și pentru „Aluatul cu brînză de vaci".

VIII. a) *100 g făină se amestecă cu 100 ml untdelemn, obținîndu-se o pastă.*
b) *300 g făină, 100 ml untdelemn, 120 ml apă, un ou, o linguriță rasă praf de copt, o linguriță rasă sare, coajă de lămîie.*

Într-un castron se pun apa, untdelemnul, oul întreg, sarea coaja de lămîie și, la urmă, făina cu praful de copt; se amestecă bine cu lingura și apoi se frămîntă cu mîna 3—4 minute. Aluatul se pune pe masă, se întinde

în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime peste care se întinde pasta de unt-delemn şi făină; se împătureşte după exemplul de la varianta V. Aluatul se lucrează foarte uşor şi se desface în foi. Se întinde în foaie de 4—5 mm din care se fac rulouri, umplute cu fructe sau brînză de vaci.

ALUAT FRAGED SAU „NISIPOS"

In acest aluat, elementele de bază — untul, oul, zahărul, făina vor intra în diferite proporţii, uneori combinate şi cu alte elemente. Proporţia de bază este: *300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenuşuri, un vîrf de cuţit sare, un plic cu zahăr vanilat.* Din acest aluat foarte fin se pot face tot felul de fursecuri (rondele, covrigei, cununiţe, tarte) şi foaie de plăcintă cu fructe sau cu brînză etc.

Aluaturile nisipoase realizate din elementele de bază indicate anterior, sînt fragede, fără a avea nevoie de alte adaosuri — praf de copt, bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar) sau drojdie care să le frăgezească; însă cînd în compoziţia lor se adaugă smîntînă sau lapte, este nevoie de aceste adaosuri, altfel devin cleioase la copt.

Modul de preparare cel mai corect este să se frece, 2—3 minute, grăsimea cu zahărul (cu lingura) într-un lighenaş, ca să se moaie şi să se omogenizeze, încît să se poată încorpora repede toate celelalte adaosuri, fără să se amestece prea mult. Frămîntatul prelungit face ca aluatul nisipos să se taie, adică să se separe grăsimea din el (se brînzeşte). În acest caz, aluatul se poate repara, dacă se adaugă puţin lichid (apă, lapte, smîntînă etc.) care-l va înmuia, încorporîndu-se grăsimea care s-a separat. Pentru a deveni din nou sfărîmicios şi fraged, trebuie să se adauge şi o substanţă care să-l afîneze — praf de copt, bicarbonat de sodiu sau bicarbonat de amoniu. Aceste substanţe chimice se amestecă cu făina care, de obicei, se adaugă în compoziţie la urmă. În prezenţa unui lichid din aluat, ele *se descompun şi degajă bioxid de carbon,* însă numai cînd preparatul este în cuptor, *la căldură;* bioxidul de carbon se dilată, făcînd aluatul poros, adică sfărîmicios, fraged. Cînd praful de copt sau bicarbonatul de sodiu vine în contact cu o substanţă acră (acidă) aflată în compoziţie — zeamă de lămîie, iaurt, smîntînă, bioxidul de carbon se degajă imediat, la rece. Important este, ca bioxidul de carbon să se răspîndească în toată masa aluatului, adică după ce au fost adăugate toate ingredientele, inclusiv făina, făcîndu-l astfel, în timpul coptului, să se despartă în părticele foarte mici, adică să devină poros, nisipos, nu cleios. Se poate trage uşor concluzia, ce greşit este obiceiul de a „stinge" praful de copt sau bicarbonatul cu oţet, în afara aluatului (ca să se evite mirosul caracteristic al bicarbonatului, în special); se produce instantaneu „o fierbere" cu eliminarea bioxidului de carbon care, astfel, se pierde şi ceea ce rămîne şi se adaugă în aluat nu mai are nici un efect. Se poate folosi orice substanţă acră (iaurt, smîntînă, zeamă de lămîie sau oţet) în aluaturile în care s-a pus bicarbonat sau praf de copt, cu condiţia ca una dintre ele, fie praful de crescut, fie substanţa acră să fie adăugată chiar la urmă, pentru ca degajarea bioxidului de

carbon, produs prin combinarea lor, să aibă loc în toată masa aluatului, pentru a-l frăgezi.

Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș

Aluat fraged cu praf de copt: *400 g făină, 150 g unt sau margarină, 100 g iaurt sau smîntînă, o linguriță praf de copt, 50—100 g zahăr, 4 ouă mari (60 g bucata sau mai mari), un vîrf de linguriță sare, coajă rasă de lămîie.*

Spuma: *4 albușuri, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 280 g zahăr tos.*

Umplutura: *1 kg fructe: cireșe, vișine, caise, piersici, mere sau dovleac sau rubarbă (revent), 50 g griș sau pesmet, 1/2 linguriță scorțișoară sau un plic cu zahăr vanilat.*

Într-un castron, se freacă untul moale sau margarina cu zahărul pînă cînd se omogenizează, se adaugă smîntîna sau iaurtul, coaja de lămîie, sarea, gălbenușurile (dacă avem albușuri rămase de la alte preparate, gălbenușurile se pot înlocui cu un ou întreg) și, la urmă, făina, amestecată neapărat cu praful de copt sau alt praf de crescut; acesta în contact cu iaurtul sau smîntîna se descompune, degajînd bioxid de carbon, care frăgezește aluatul. Aluatul se amestecă cu mîna, fără să se frămînte, pînă cînd se încorporează toate ingredientele, apoi se pune pe o foaie de nailon așezată pe masă și presărată cu puțină făină, i se dă forma de dreptunghi, aplatizîndu-l cu palma, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. După aceea, se întinde în foaie după dimensiunile unei tăvi mari de cca 28/44 cm. Foaia se poate lăsa mai groasă, ca să se pună mai ușor în tavă, urmînd să se mai întindă cu mîna, cît este necesar, ca să acopere toată tava. După ce s-a așezat în tava neunsă, foaia se presară cu o lingură de griș.

Se pregătesc fructele: merele curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, sau se taie în felii subțiri; prunele fără sîmburi se desfac în jumătăți, fără să se despartă și se vor așeza cu coaja spre aluat, una lîngă alta; cireșele și vișinele, cu sîmburii scoși, se vor așeza unele lîngă altele; căpșunile și fragii, curățate de codițe, se spală în strecurătoare la un jet de apă, se scurg bine, apoi se zvîntă într-un șervet din tifon și se vor așeza întregi sau tăiate în jumătăți (căpșunile) cu partea tăiată în sus; caisele și piersicile, desfăcute în jumătăți, se vor așeza cu coaja spre aluat (dacă sînt mai mari, se taie în felii mai groase sau în sferturi); rubarba, spălată de pămînt, ștearsă bine cu un șervet, necurățată de coajă, se taie în felii de 1/2 cm (deși este formată din nervuri fibroase, la copt se moaie complet). Toate fructele astfel pregătite se amestecă imediat (înainte de a se așeza pe aluat) cu grișul sau pesmetul care vor absorbi zeama pe care acestea o lasă la copt și, astfel, aluatul nu se va umezi. Pentru aromă se pune scorțișoara sau zahărul vanilat care se amestecă cu fructele odată cu grișul. Zahărul nu se pune deloc peste fructe, numai în spumă.

Albușurile se bat spumă tare și apoi se adaugă tot zahărul tos și romul sau zeama de lămîie. Se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă (să fie ca o masă omogenă, fără bule mari de aer).

Cînd toate sînt pregătite, se aşază fructele preferate pe foaia din tavă şi se deşartă albuşul peste ele în mai multe grămezi (altfel se întinde mai greu); albuşul se curăţă de pe lighenaş cu lopăţica din plastic cu care se întinde uniform, ca să se acopere bine fructele. Se ornează, trecînd uşor cu furculiţa întoarsă peste spumă, trasînd astfel dîre pe diagonală (pornind din colţurile opuse). Tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu şi se lasă 40—50 minute, pînă cînd se coace foaia şi se moaie fructele. Focul se reduce imediat la submijlociu, ca spuma să nu se rumenească prea mult. După 20 minute, se poate întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform. Spuma se va întări (devenind crocantă), va căpăta culoare roz şi va avea un gust de zahăr puţin caramelizat.

Se poate coace în două etape. Tava cu foaia şi fructele se introduce în cuptorul dinainte încălzit şi se lasă 30 minute la foc mijlociu, pînă cînd se moaie fructele. După aceea, se scoate tava şi imediat se pune spuma peste fructe în mai multe grămezi care se nivelează, ca să le acopere bine. Se introduce din nou în cuptor şi se lasă 20 minute, la foc mic, pînă se întăreşte spuma şi se rumeneşte puţin; dacă este nevoie, tava se mai întoarce în cuptor şi se mai lasă, cît dorim de crocantă să fie spuma. Dacă se preferă ca spuma să rămînă albă, se lasă uşa cuptorului complet deschisă şi focul la mijlociu, cca 15 minute, apoi se întoarce tava şi se mai lasă încă 15—20 minute, tot cu uşa cuptorului deschisă, fără să se reducă focul; astfel, albuşul se va întări şi în partea cealaltă. Plăcinta se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în bucăţi.

Aluat fraged fără praf de copt

A l u a t u l : *300 g făină, 200 g unt sau margarină, 50 g zahăr pudră, 4 gălbenuşuri, un vîrf de cuţit sare, vanilie sau coajă de lămîie.*

S p u m a ş i u m p l u t u r a *ca în reţeta precedentă.*

Într-un castron, se freacă untul sau margarina cu zahărul, se adaugă gălbenuşurile, sarea, coaja de lămîie şi, la urmă, făina. Aluatul se amestecă bine, fără să se frămînte, se pune pe masă şi i se dă forma de dreptunghi, presîndu-l cu palma lateral şi deasupra, ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi marginile drepte. Se întinde în foaie de $^1/_2$ cm (fără praf de copt, foaia nu trebuie să fie mai groasă, deoarece rămîne cloioasă), după lungimea şi lăţimea tăvii în care se va coace (cca 26/44 cm). Se aşază în tava neunsă, cum s-a arătat la „Plăcintă din aluat franţuzesc cu brînză sau fructe". Se coace la foc mijlociu, cca 20 minute, pînă cînd se rumeneşte puţin. Acest aluat fraged fără praf de copt sau fără drojdie care să-l afîneze, devine cleios, dacă peste el se pun fructele sau brînza, cît este necopt. Fructele trebuie să fie pregătite, ca în reţeta precedentă şi amestecate cu grişul sau pesmetul, fără zahăr. Albuşurile trebuie să fie bătute cu zahărul, cînd se scoate tava cu aluatul copt din cuptor. Fructele sau rubarba se aşază repede pe foaia coaptă (pe jumătate) şi peste ele, spuma, aşezată în grămezi care, apoi, se nivelează, ca să le acopere uniform. Tava se introduce, din nou, în cuptor şi se lasă cca 30 minute, la foc mijlociu, cu uşa cuptorului închisă, ca fructele să se moaie

și să se întărească spuma; după 20 minute, tava se poate întoarce în cuptor, dacă acesta nu coace uniform și focul se mai reduce, dacă rumenește prea tare. Spuma va deveni crocantă, rumenită puțin, cu gust plăcut de zahăr puțin caramelizat. Aluatul fără praf de crescut, preparat numai din făină unt, gălbenușuri, nu crește la copt, este mai puțin fraged și nu se sfărîmă (preferat de unele persoane).

Dealtfel, în fiecare aluat fraged se poate pune praf de copt, bicarbonat de sodiu sau de amoniu (amoniac alimentar) sau drojdie, dar cu fiecare, prăjitura va avea alt gust.

Plăcintă din aluat fraged cu cremă de smîntînă

Aluatul și umplutura *se pregătește exact ca la „Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș", varianta I, cu praf de copt.*

Crema: *5 ouă mari, 200 ml smîntînă, 250 g zahăr tos, 50 g făină (10 g făină pentru un ou), un plic cu zahăr vanilat, 15 ml rom sau zeamă de lămîie.*

Se pregătește aluatul cu praf de copt, se așază în tavă, ca și pentru plăcinta sus menționată și se presară cu o lingură de griș peste care se așază fructele preferate, amestecate în prealabil cu grișul sau pesmetul și aromele; în loc de spumă, se pune crema de smîntînă. Prăjitura se coace, de la început, aranjată cu fructele și crema. Smîntîna se poate înlocui cu 100 g unt topit, dar rece.

Pentru cremă, se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul și, apoi, se bat pînă cînd se întăresc din nou. Se pun, apoi toate gălbenușurile, smîntîna sau untul și zahărul vanilat, se bat de 4—5 ori cu telul (în formă de pară), se pune deasupra toată făina și se amestecă ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori, ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția se deșartă, imediat, în mai multe locuri peste fructe și se nivelează cu lopățica de plastic, ca să le acopere bine. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 15 minute; după aceea, focul se poate reduce, dacă crema se rumenește prea mult și tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Se coace cca 30 minute, pînă se moaie fructele. Crema va fi ca un pandișpan moale.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr și se taie în bucăți.

De reținut: Albușurile se bat spumă cu zahărul și romul sau zeama de lămîie, dar smîntîna, gălbenușurile și făina se adaugă, numai după ce a fost aranjată foaia de aluat cu fructele, ca imediat tava să se introducă în cuptorul dinainte încălzit, altfel, dacă trece mai mult timp, spuma se va lăsa și nu va mai crește.

Plăcintă simplă din aluat fraged (nisipos)

I. Aluatul: *400 g făină, 150 g unt sau margarină, 200 ml smîntînă sau iaurt, coaja şi zeama de la 1/2 lămîie, o linguriţă praf de copt (1/2 pachet), un gălbenuş, un ou întreg, 50 g zahăr, un vîrf de linguriţă sare fină, o lingură griş.*

Umplutura: *1 kg mere, 100—150 g zahăr, 50 g griş sau pesmet, 1/2 linguriţă scorţişoară.*

Într-un castron, se freacă grăsimea moale cu zahărul, se adaugă gălbenuşul şi oul întreg, coaja rasă şi zeama de lămîie, smîntîna şi, la urmă, făina amestecată neapărat cu praful de copt; se amestecă bine, fără să se frămînte. Aluatul se ţine la rece, pînă cînd se pregăteşte umplutura. Merele curăţate de coajă se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă cu grişul sau pesmetul şi cu scorţişoara. Aluatul se împarte în două. Jumătate se întinde în foaie de mărimea unei tăvi mari de cca 26/40 cm şi se aşază în tavă, cum s-a arătat la „Plăcintă din aluat franţuzesc". Se presară cu griş, apoi se aşază merele rase în strat uniform şi se presară cu zahărul, după gust. Cealaltă jumătate de aluat se întinde în foaie, la fel, se aşază deasupra merelor şi se unge cu pensula muiată în albuşul bătut cu furculiţa. Pentru decor, se trasează dîre superficiale cu dosul furculiţei, pe diagonală (pornind din colţurile opuse). Se coace la foc mijlociu, 30—40 minute, în cuptorul dinainte încălzit.

Plăcinta se lăsă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr şi se taie în bucăţi.

II. *300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, un ou întreg, un gălbenuş, 1 plic cu zahăr vanilat, un vîrf de cuţit sare fină, coaja şi zeama de la o lămîie mică. (Se coace în tavă mijlocie de cca 23/33 cm).*

Aluatul se împarte în două. Jumătate se întinde în foaie de numai 1/2 cm, fiind fără praf de copt. Se coace la foc mijlociu cca 20 minute, pînă cînd se rumeneşte puţin, apoi se presară cu o lingură de griş, se aşază umplutura, se acoperă cu cealaltă jumătate de aluat care se unge cu albuş; se fac dîre cu furculiţa şi se coace ca şi precedenta.

III. *350 g făină, 200 g unt sau margarină, 100 ml smîntînă sau iaurt, 50 g zahăr, un gălbenuş, un vîrf de linguriţă sare, coajă rasă de lămîie, o linguriţă amoniac carbonic sau praf de copt (tavă mijlocie).*

IV. *500 g făină, 250 g unt, margarină sau untură de porc, 200 ml smîntînă sau iaurt, coajă rasă de lămîie, 50—100 g zahăr, o linguriţă cu vîrf bicarbonat de amoniu (carbonat de amoniu) sau praf de copt.*

Toate variantele, precum şi altele asemănătoare, se pregătesc după modelul I, cu toate umpluturile menţionate la aluatul franţuzesc: mere călite, mere crude, brînză de vaci, brînză de vaci cu mere, urdă, dovleac. Foaia de deasupra se poate lăsa neunsă cu albuş. După ce s-a copt pe jumătate, tava

se scoate din cuptor şi se toarnă peste foaie 50 g unt topit, fierbinte; apoi, plăcinta se dă la cuptor în continuare, pînă cînd se coace (mai ales, pentru plăcinta cu brînză de vaci şi urdă).

ALUAT DE USCĂŢELE (MINCIUNELE)

Acest aluat se prepară din gălbenuşuri, ouă întregi, smîntînă, puţin unt, puţină sare fină, 2—3 linguri cu rom care-l frăgezeşte la copt, toate în proporţii diferite, din ce se găseşte la îndemînă, plus făină. Se obţine un aluat ca de tăiţei, puţin mai moale care se poate întinde în foaie, cu uşurinţă. Se amestecă toate ingredientele într-un castron şi, apoi, aluatul se frămîntă pe masă, ca şi foaia de tăiţei, îndoindu-l mereu sub podul palmei, de la margine înspre mijloc, ca să se încorporeze cît mai mult aer. Cînd este gata (dacă se taie aluatul, se observă în interiorul lui băşicuţe pline cu aer), se adună aluatul ca o minge, se acoperă cu un şervet sau cu o foaie de nailon, ca să nu se usuce deasupra şi se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină mai elastic şi să se poată întinde mai uşor. Se întinde cu sucitorul, ca o foaie de tăiţei, cu grosimea unei muchii de cuţit (2 mm). Se taie apoi cu ruleta (care are marginea ondulată) în fîşii de 3 cm lăţime şi 12—15 cm lungime; tăieturile dintre bucăţi (fîşii) se fac pe diagonală. Fiecărei fîşii i se face cîte o tăietură la mijloc, cu lungimea de 3 cm, pe unde se scoate un capăt, dînd impresia unui nod.

După ce s-au pregătit toate, minciunelele se prăjesc în untdelemn. Într-o cratiţă de 2 l se pune 1 l untdelemn şi se lasă să se înfierbînte la foc mijlociu (însă nu direct pe flacără). La început, se pune o bucăţică de aluat în grăsime şi dacă aceasta se ridică, rumenită, înseamnă că se pot pune uscăţelele (cîte încap, neînghesuite). Se prăjesc cîte 2—3 minute pe ambele părţi, pînă cînd se rumenesc puţin.

Se scot cu o andrea din sîrmă subţire, scurse bine de grăsime, se pudrează imediat cu zahăr pudră şi vanilină şi se servesc calde sau reci. Sînt foarte fragede şi crocante.

Uscăţele

Un ou întreg, 2 gălbenuşuri, 100 ml smîntînă, 30 g unt, 20 ml rom, un vîrf de cuţit sare fină şi făină cît cuprinde.

Se obţine un aluat de felul celui descris mai sus. Se lucrează şi se coc cum s-a arătat.

Trandafiri din aluat de uscăţele

2 ouă întregi, 3 gălbenuşuri, 30 g unt, 150 g smîntînă groasă, 30—40 ml rom, un vîrf de linguriţă sare fină.

Se pun toate ingredientele într-un castron, se amestecă bine, apoi se adaugă făina, ca să se formeze un aluat mai vîrtos, dar care să se poată întinde uşor, cum s-a arătat mai sus. Se întinde în foaie rotundă, ca foaia de tăiţei, cu grosimea de 2 mm. Se taie, apoi, rondele cu pahare de apă, vin şi lichior (cu marginea subţire), trecute mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ele. Se crestează marginea fiecărei rondele în cinci locuri, cam pînă la jumătatea lor. Rondeaua mare se unge la mijloc cu puţin albuş (numai cît se pune degetul), peste ea se aşază rondeaua mijlocie, se unge şi aceasta la mijloc cu albuş şi apoi deasupra se pune o rondea mică; se apasă cu degetul peste toate, ca să se lipească. Aluatul rămas între rondele se frămîntă din nou şi din el se fac alte rondele sau minciunele.

După ce sînt gata toate, se prăjesc în untdelemn fierbinte, ca şi uscăţelele. Se introduc în grăsime cu partea de deasupra în jos, ca să se desfacă ca petalele unui trandafir. Se coc pe fiecare parte cîte 3—4 minute, fără să se rumenească prea tare. Se scot din grăsime cu andreaua din sîrmă, scurse bine de untdelemn.

Se pudrează cu zahăr cu vanilie, apoi în mijlocul fiecărui trandafir, se pune cîte o boabă de vişină sau cireaşă, din dulceaţă.

ALUAT PENTRU TARTE

Tartele se fac în forme speciale, rotunde, cu marginea ondulată, ca cele de savarină, dar puţin mai mici. Se dau la cuptor în tavă, ca să se poată manipula mai uşor, fiind astfel şi protejate, ca să nu se ardă aluatul. Pentru tarte este bun orice aluat fraged (nisipos) fără praf de copt sau drojdie, în care se pun 4—5 linguri cu lapte sau o lingură de smîntînă, ca să nu fie prea sfărîmicios. Aluatul se întinde în foaie de 3—4 mm grosime şi se taie în rondele, calculate să fie suficient de mari, ca să îmbrace bine forma pînă sus; se presează puţin cu degetele, ca să ia forma ondulată. Se fac 4—5 înţepături în aluat, la baza formei, pe unde să iasă aerul, ca să nu se ridice aluatul în băşici. Se coc la foc mijlociu, 20 minute, în cuptorul bine încălzit dinainte, tot la foc mijlociu. După ce s-au copt, se scot cu grijă din forme, cît sînt calde, se lasă să se răcească pe un platou, apoi se umple cu fructe, creme, frişcă etc.

Tarte

250 g făină, 2 gălbenuşuri, 1 ou întreg, 100 g unt sau margarină, 50 g zahăr, un vîrf de cuţit sare fină, 50 ml smîntînă sau lapte, vanilie.

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă gălbenuşurile şi oul întreg, sarea, aroma, smîntîna sau laptele şi, la urmă, făina; se amestecă bine, fără să se frămînte. Aluatul se ţine la rece 30 minute, ca să se întărească grăsimea, apoi se întinde în foaie de 3—4 mm grosime. Se taie în rondele destul de mari, ca să îmbrace bine formele care sînt unse puţin cu margarină.

Rondeaua se așază în formă și se presează puțin cu degetele, ca să capete forma tartei; ceea ce depășește forma, se taie cu cuțitul. Aluatul se înțeapă la bază cu furculița, ca, la copt, să nu se ridice băși ci. Tartele se coc 20 minute la foc mijlociu, formele fiind așezate în tavă de prăjitură.

După ce se răcesc, se umplu cu boabe crude de struguri, coacăze, cireșe, vișine, sau cu orice fel de fructe crude din care s-au scos sîmburii (care au), sau au fost tăiate în felii (care sînt mai mari). Fructele se așază în tarte numai înainte de servire, ca să nu lase zeamă; nu se pune zahăr peste ele, din același motiv, ci numai 1—2 linguriță cu jeleu de fructe, peltea sau sirop bine legat.

Tartele se umplu cu cremă de vanilie, ca pentru plăcintă; deasupra fiecăreia se modelează o rozetă de frișcă cu gelatină (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat"). Se mai pot umple cu creme cu gelatină care se pun în tarte, imediat ce cremele sînt gata. Se lasă să se închege în tarte (v. „Creme cu gelatină") și apoi deasupra fiecăreia se face cîte o rozetă din „Frișcă cu gelatină".

Tarte cu rahat

Pentru 12 tarte, *cantitățile din rețeta precedentă.*

Umplutura: *2 albușuri, 100 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 15 ml rom, 200 g rahat.*

Aluatul se pune în forme, cum s-a arătat în rețeta precedentă. În fiecare tartă se așază 5—6 bucățele de rahat, de diferite culori. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul și, apoi, se bat în continuare pînă cînd se întăresc din nou; se pun nucile măcinate și se amestecă ușor cu telul, prin răsturnare. După ce compoziția s-a împărțit în fiecare tartă cu rahat, formele se pun în tavă care se lasă 30 minute în cuptor, la foc mijlociu. După 20 minute, focul se reduce, dacă cuptorul rumenește prea tare.

Tartele se răstoarnă calde, în mîna acoperită cu un șervet de hîrtie, ca să nu se turtească, apoi se așază pe un platou și se servesc pudrate cu zahăr.

ALUAT DE COZONAC. DIVERSE DULCIURI DIN ALUAT DOSPIT

Pentru cozonac sînt necesare făină de bună calitate și drojdie proaspătă sau congelată. Drojdia conservată la congelator își menține toate proprietățile, chiar și după 6—8 luni sau mai mult. Se păstrează în pungă de nailon, ca să nu se usuce și se scoate din congelator, numai cantitatea necesară, cu 2—3 ore înainte de întrebuințare; în acest timp, se ține în bucătărie ca să se încălzească. Drojdia se freacă cu o linguriță cu vîrf de zahăr, pînă cînd se lichefiază. Zahărul stimulează dezvoltarea enzimelor din celulele de drojdie de bere. În prezența enzimelor produse de aceste celule, are loc fermentația alcoolică a glucozei, rezultînd bioxid de carbon, gaz care la copt se dilată și

face să crească aluatul. Dacă drojdia nu este proaspătă, se încearcă puterea ei de fermentare, frecînd 10 g drojdie cu o linguriță de zahăr, pînă cînd se lichefiază, lăsîndu-se mai aproape de sursa de căldură; dacă în 30 minute drojdia se umflă ca o spumă, înseamnă că se poate întrebuința pentru orice preparat.

Cu cît se va pune drojdie mai multă într-un preparat, procesul de fermentare va fi mai rapid și deci se vor consuma mai repede zaharurile simple; aluatul va scădea și nu va mai crește la copt. Este foarte important, ca drojdia să se pună proporțional cu cantitatea și conținutul preparatului și să se respecte timpii de fermentare și coacere. Pentru aluaturile ușoare, cum este aluatul de pîine sau pentru acelea care au o cantitate mai mică de grăsime, gălbenușuri și zahăr, este suficient să se pună 30—40 g drojdie la 1 kg făină, însă, pentru aluaturile grele, cum sînt cele de cozonac, sînt necesare 50—80 g drojdie la 1 kg făină.

Cozonac simplu I

1 kg făină, 8 ouă, 600 ml lapte, 50 ml untdelemn, 60 g drojdie, 200 g unt, 200 g zahăr, 20 ml rom, coaja rasă de la o lămîie și o portocală, o linguriță rasă sare, 1 plic cu zahăr vanilat, 50—100 g stafide.

Într-un castron de cca 3 l, se pun 100 g făină care, apoi, se opăresc cu 200 ml lapte clocotit; se amestecă repede cu lingura, pînă cînd se desfac toate cocoloașele, apoi se răsfiră puțin, ca să se răcească mai repede. (Opărirea unei părți din făină are ca scop să mențină moale cozonacul mai mult timp). Alături, în același castron, se freacă drojdia cu o linguriță cu vîrf de zahăr, pînă se lichefiază și, cînd aluatul opărit este aproape rece, se amestecă cu drojdia (dacă drojdia se pune în aluatul fierbinte, se distruge și nu va mai fermenta). Maiaua, astfel preparată, se acoperă și se lasă să crească 15—20 minute, mai aproape de sursa de căldură, pînă cînd își dublează volumul. (Dacă maiaua se pregătește cu făină neopărită, vor fi necesare numai 550 ml lapte pentru 1 kg făină).

În acest timp, gălbenușurile se freacă cu sarea, un minut, ca să-și învioreze culoarea. Nu se recomandă să se pună albușuri în cozonac, deoarece îl întăresc și-l usucă mai repede. Se vor folosi numai pentru prepararea umpluturii de nucă sau pentru alte prăjituri care se fac numai cu albușuri. Se pot înlocui 4 gălbenușuri cu 50 ml lapte; deci, se vor pune numai 4 gălbenușuri la 1 kg făină. Sau se pot pune pînă la 10—12 gălbenușuri la 1 kg făină, reducînd cantitatea de lapte. În castronul cu gălbenușurile, se adaugă zahărul, coaja rasă de lămîie și portocală, zahărul vanilat, romul, untdelemnul și 100 g unt topit (puțin călduț) și se amestecă bine cu lingura.

După ce maiaua a crescut, se toarnă compoziția cu gălbenușurile peste ea, se clătește bine castronul cu restul de lapte călduț care, apoi, se deșartă peste maia și se amestecă bine. După aceea, se adaugă restul de 900 g făină cernută, amestecîndu-se la început cu lingura, apoi frămîntîndu-se cu mîna, 15—20 minute, pînă cînd aluatul se desprinde de mînă și de vas. Frămîntatul cu mîna se face cu pumnul strîns și, din cînd în cînd, se aduce aluatul

de la margine spre mijloc, ca şi cum s-ar împături; în felul acesta se încorporează cît mai mult aer care la copt se dilată şi contribuie la creşterea aluatului. Aluatul este cleios la început, dar după cca 15—20 minute de frămîntat, începe să se desprindă de mînă şi de vas; atunci, se pune restul de unt topit (100 g), puţin călduţ. Se curăţă cu lingura aluatul de pe mîini şi de pe vas, lăsînd să curgă untul pe sub aluat şi se presară stafidele, dezlipite unele de altele. Din acest moment, aluatul nu se mai frămîntă, doar se întoarce de la margine spre mijloc şi se bate cu dosul mîinii, ridicîndu-l treptat din părţile laterale, ca să se desprindă de vas şi să se formeze straturi prin împăturire, pînă cînd s-a încorporat untul. Se acoperă şi se lasă să crească 15—20 minute, la loc călduţ (să nu fie prea aproape de foc, ca să nu se opărească). După ce şi-a dublat volumul, se aşază imediat în forme.

Dintr-un kilogram de făină se pot face 4 cozonaci cu nucă, în forme lungi şi înguste (de 35/6 cm), sau 2 cu nucă şi 1—2 simpli, depinzînd de forma în care se vor coace. Pentru cozonacul simplu împletit, se va proceda astfel. Se ia o treime sau jumătate din aluat (depinde de mărimea formei) şi se pune pe o foaie de nailon, presărată cu foarte puţină făină. Se împarte bucata de aluat în două părţi din care se fac două suluri lungi, fiecare cît de două ori lungimea formei în care se va coace. Sulurile se aşază în cruce chiar la mijloc, unul peste altul, apoi capetele sulului care este dedesubt se încrucişează, peste ele se încrucişează capetele sulului de deasupra, alternîndu-se astfel pînă se termină; cozonacul se aşază în forma lungă sau rotundă, unsă bine cu unt sau margarină solidă. Aluatul trebuie să ocupe jumătate din formă; dacă forma este mai mică, se vor face, tot în acest fel, doi cozonaci din jumătate din cantitatea aluatului. Se lasă să crească la cald, pînă cînd se umple forma (cca 30 minute), se unge apoi cu pensula muiată în ou bătut sau numai în albuş bătut cu furculiţa (pînă face puţină spumă). Forma se introduce în cuptorul încălzit cu 30 minute înainte, la foc mijlociu. Dacă cozonacii s-au pus în două forme lungi, acestea se aşază într-o tavă de prăjitură şi astfel se introduc în cuptor, ca să se poată manevra mai uşor şi să nu se ardă. Cozonacul se coace în cca 50—60 minute, depinzînd de mărimea lui. Cuptorul nu se deschide 25 minute, pînă cînd cozonacul prinde bine formă; atunci, după ce s-a rumenit puţin, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform şi focul se reduce puţin, dacă rumeneşte prea tare. După ce s-a copt, se scoate forma, se trece cu cuţitul pe marginea ei, se înclină lateral şi se lasă cozonacul să alunece, uşor, pe o planşetă. Dacă cozonacul s-a copt în formă lungă şi îngustă, se lasă culcat lateral, deoarece avînd baza mai îngustă decît înălţimea, se va presa aluatul pufos. Dacă forma în care s-a copt este mai lată la bază, sau rotundă, cozonacul se lasă să se răcească pe baza lui. Se acoperă bine, imediat, cu şervete groase şi se lasă în bucătărie pînă la răcirea completă. Dacă se ţin imediat la rece, vaporii din ei se condensează, umezesc aluatul şi cozonacii devin cleioşi, defect care nu se mai poate repara. Se păstrează la rece, în sac de pînză, introdus în pungă de nailon, ca să nu se usuce.

Cozonac cu nucă

Se ia jumătate din aluatul preparat dintr-un kilogram de făină, se așază pe o foaie de nailon presărată cu făină și i se dă cu mîna formă drepunghiulară, presîndu-se cu palma, ca să aibă aceeași grosime peste tot. Se presară și deasupra puțină făină, apoi se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3—4 mm, cu o latură cît lungimea formei în care se va coace (35/6 cm), iar cu cealaltă cît iese (cca 60 cm). Aluatul se întinde numai de la mijloc înspre margine, fără să se ridice de pe masă, deoarece cînd se rulează, foaia se va dezlipi ușor de pe nailon. Se bat spumă tare 4 albușuri (care au fost puse separat), se adaugă 160—200 g zahăr tos și o lingură cu rom (15 ml) care ajută să se dizolve mai repede zaahărul și umflă spuma și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun 150 g nuci mărunțite, se amestecă compoziția ușor cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus și puțin, apoi se deșartă în mai multe grămezi pe toată suprafața foii care se vor întinde uniform cu cuțitul. Foaia se taie în jumătate, dar nu pe latura de 35 cm care reprezintă lungimea formei, ci pe mijlocul laturii de 60 cm, obținîndu-se astfel două foi de cca 35/30 cm; prima foaie se rulează pe latura mai lungă (35 cm). Forma unsă cu unt se așază culcată cu deschizătura spre rulou și, cu o mișcare rapidă, acesta se rostogolește direct în formă. Dacă ruloul este puțin mai lung, se introduc repede, mai întîi, capetele în formă și apoi restul, deoarece fiind umflat cu umplutura spumoasă, nu se poate manevra prea mult. Se procedează și cu foaia a doua la fel. Se lasă să crească cca 10 minute într-un loc mai călduț și, apoi, se ung cu ou sau numai cu albuș. Se introduc cîte două tăvițe odată în cuptorul încălzit cu 30 minute înainte și se lasă la foc mijlociu cca 50—60 minute. Nu se deschide cuptorul 30 minute; apoi, focul se mai reduce, dacă cuptorul rumenește prea tare, sau se acoperă forma cu hîrtie. După ce s-au copt, se scot din forme și se păstrează, cum s-a arătat mai înainte.

Dacă din tot aluatul (1 kg făină) se fac cozonaci numai cu nucă, se pregătește umplutura din opt albușuri, dublînd cantitatea și celorlalte ingrediente. Jumătate din cantitatea de umplutură se pune pe primii doi cozonaci, așa cum s-a arătat. Se pregătesc, după aceea, și celelalte două rulouri la fel, lăsîndu-le să crească într-un loc nu prea cald, pînă cînd se coc primele.

Pască din aluat de cozonac cu brînză

750 g brînză de vaci proaspătă, 100 g unt, 200 ml smîntînă, 50 g griș, 30 g făină, 200 g zahăr, 5 ouă, 1/2 linguriță sare, 50—100 g stafide, 30 ml rom, coajă rasă de lămîie.

Într-o cratiță de cca 3 l (sau tavă smălțuită mai mică), unsă cu unt sau margarină solidă (sau două forme mai mici) se pune o foaie de aluat cu grosimea de 2 cm. Pe margine se așază o cunună din suluri de aluat împletite. Se fac 4 suluri de grosimea unui creion, de aceeași lungime, se prind toate la un capăt și se împletesc în patru, încrucișîndu-se cîte două alternativ, pînă se termină. Dacă nu ajunge o împletitură, se mai face, pînă cînd se completează

coroniţa de jur împrejurul aluatului. În spaţiul din mijloc se va pune umplutura.

Se freacă brînza cu dosul furculiţei, pînă cînd se omogenizează ca o cremă, apoi se adaugă gălbenuşurile, untul moale, smîntîna, sarea, grişul, făina, coaja rasă de lămîie şi stafidele care au fost înmuiate cu o oră înainte cu o lingură de rom (împreună cu romul). Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi o lingură rom, bătîndu-se în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. Spuma se deşartă peste brînză şi se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, dar nu prea mult. Cununa de pe marginea aluatului se presează lateral, ca să se ridice cît mai sus, apoi se deşartă la mijloc crema, care se nivelează cu lopăţica din plastic (cu care se adună şi de pe vas). Peste cremă se face un grătar din suluri de aluat; acestea au grosimea macaroanelor şi se aşază cu o distanţă de 3 cm între ele. Deasupra se unge cu ou bătut sau numai cu albuş, ca pasca să se rumenească frumos (atît grătarul cît şi brînza). Forma se introduce în cuptorul bine încălzit cu 30 minute înainte şi se lasă cca 50 minute, la foc mijlociu. După 20 minute, focul se mai reduce, ca pasca să nu se rumenească prea tare.

Cînd se scoate din cuptor, pasca se pudrează cu zahăr amestecat cu zahăr vanilat şi se serveşte fierbinte din vasul în care s-a copt, tăiată în bucăţi; altfel, nu se scoate din formă, decît după ce s-a răcit (ca să nu se deranjeze umplutura moale).

Pască din aluat de cozonac cu cremă de smîntînă

750 ml smîntînă groasă, 100 g făină, 2 plicuri zahăr vanilat, 5 ouă, 1/2 linguriţă sare, 150 g zahăr tos, 50—100 g stafide, 30 ml rom.

Forma se pregăteşte cu aluatul şi coroniţa pe margine, ca în reţeta precedentă. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi o lingură cu rom (15 ml) şi se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. Gălbenuşurile cu sarea şi 1/3 din cantitatea de smîntînă se amestecă cu făina, frecînd bine cu dosul lingurii pe marginea vasului, ca să nu rămînă cocoloaşe. Se adaugă, treptat, restul de smîntînă şi zahărul vanilat şi, apoi, se pune spuma, adunată repede de pe vas cu lopăţica din plastic; se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, dar nu prea mult. Cununa de pe marginea vasului se presează lateral, ca să se ridice cît mai mult pe cratiţă, apoi se toarnă la mijloc crema, care se nivelează cu lopăţica din plastic. Deasupra se presară stafidele care au fost înmuiate înainte cu o lingură de rom (vor intra toate în crema moale). Cratiţa se introduce, imediat, în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă cca 40 minute. Nu se deschide cuptorul 25 minute, ca pasca să prindă bine formă; apoi, cratiţa se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă rumeneşte prea tare.

După ce s-a copt, pasca se pudrează cu zahăr cu vanilie şi se serveşte fierbinte, tăiată în bucăţi, în formă; se scoate numai rece din formă, ca să fie crema întărită.

Hanclich din aluat de cozonac

Se ia *jumătate din* aluatul de „Cozonac simplu" *preparat dintr-un kilogram de făină.*

Crema: *4 gălbenuşuri, 100 g unt sau unt amestecat în părţi egale cu untură de porc.*

Gălbenuşurile se pun într-un castron (albuşul nu se pune, deoarece întăreşte crusta care se formează), se amestecă cu furculiţa, adăugînd grăsimea fierbinte, în fir subţire, ca la maioneză, pînă cînd se încorporează toată. Aluatul se împarte în 4 părţi. Din fiecare bucată se întinde cîte o foaie de cca 1 cm grosime, cît să acopere o tavă de mărime mijlocie (23/33 cm). Peste foaia de aluat se deşartă 1/4 din crema cu gălbenuşuri, care, apoi, se întinde uniform cu pensula. Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă cca 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; apoi, se poate reduce focul, ca foaia să nu se rumenească prea mult. Se coc şi restul foilor la fel.

După ce s-au copt, se pudrează cu zahăr şi vanilie, se taie în bucăţi, în tavă şi se servesc calde sau reîncălzite la cuptor, ca desert. Sînt bune şi reci.

Hoarne (Kürtős kalács) din aluat de cozonac

Aluatul: *1/2 kg făină, cca 300 ml lapte, 20 g drojdie, 2 gălbenuşuri sau un ou mai mic, 100 g unt, 25 g zahăr, 1/2 linguriţă sare, coajă de lămîie.*

Pentru uns: *250 g untură de porc, 250—300 g zahăr.*

Pentru a coace hoarnele trebuie să se confecţioneze un sul sau chiar două (ca să se lucreze mai repede), din lemn de fag, de cca 20 cm lungime, cu diametrul, la un capăt, de 6—7 cm, iar la celălalt, de 7—8 cm, ca să poată aluneca aluatul, cînd este copt. Prin mijlocul acestui sul se introduce o vergea din fier cu diametrul de 1 cm, lungă de cca 75 cm care iese, prin partea de la vîrful sulului, cu 4—5 cm în afară, iar la celălalt capăt al sulului, se prelungeşte cu cca 50 cm, terminîndu-se cu un mîner rotund din lemn de care se prinde şi se mînuieşte sulul deasupra sursei de căldură.

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, pînă cînd se lichefiază. Se adaugă 150 ml lapte călduţ şi 200 g făină, se amestecă cu lingura şi se lasă să crească pînă îşi dublează volumul; se adaugă, atunci, restul de lapte călduţ, untul moale sau topit, sarea, coaja de lămîie sau vanilia, gălbenuşurile sau oul întreg. Se amestecă bine cu maiaua (aluatul dospit), cu lingura, şi, apoi, cu restul de făină; aluatul se frămîntă bine cu mîna, 5—6 minute, pînă se desprinde de mînă şi de vas. Se pune, apoi, pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină. Aluatul va fi puţin mai vîrtos. Se suceşte în formă de sul şi se taie în 8—9 bucăţi egale. Fiecare bucată se modelează în formă rotundă, de pîinişoară şi se lasă, pe masă, să crească 15—20 minute. În acest timp, se pregătesc toate cele necesare. Într-o tavă, cu lungimea cam cît cea a sulului, se topeşte grăsimea care trebuie să fie călduţă, nu fierbinte (este de

preferat untura care se face în casă, din slănină proaspătă); pentru uns cu grăsime, se pregăteşte o pensulă (de cca 3 cm lăţime şi 2—3 mm grosime). Zahărul se pune pe o foaie de nailon la îndemînă.

După ce aluatul şi-a dublat volumul, se ia cîte o pîinişoară care se modelează, pe masa bine presărată cu făină, în formă de şnur cu diametrul de 1 1/2—2 cm şi lungimea de cca 70 cm. Aluatul se coace la jăratic de lemne sau de cărbuni sau pe aragaz, sau la sobe cu gaz metan, la flacără care nu trebuie să fie prea mare, ca să nu pîrlească. Cînd se începe coptul, se încălzeşte puţin sulul de lemn la foc, întorcîndu-l de jur împrejur, apoi cu pensula se unge bine cu grăsime de porc care va fi absorbită imediat de lemn. Se pune, apoi, un capăt al şnurului de aluat (bine înfăinat) la marginea dinspre vîrf a sulului de lemn care se ţine în poziţie oblică, sprijinit pe vergeaua de fier din vîrf. Se execută o rotire a sulului, ca să se formeze o spiră sub care se fixează capătul de început al şnurului (presîndu-se cu degetul) şi se continuă rotirea sulului, în timp ce se rulează şnurul de aluat în jurul lui, în spirală (cu distanţă între spire egală cu grosimea şnurului sau chiar mai mari), calculînd ca şnurul să ajungă pînă la marginea cealaltă a sulului, unde trebuie să se fixeze capătul terminal sub ultima spiră. Se rulează, apoi, sulul de lemn pe masă, susţinut puţin cu ambele mîini (de vergeaua din vîrful sulului şi de mîner) ca aluatul să nu se preseze prea mult, ci numai să se niveleze şi să se umple golurile dintre spire. Apoi, se trece deasupra sursei de căldură, răsucind sulul (ţinut cu mîna de mîner) pînă cînd aluatul prinde o crustă şi se rumeneşte foarte puţin (2—3 minute). După aceea, se unge bine cu grăsime (cu pensula), pe toată suprafaţa şi se învîrteşte, în continuare, deasupra sursei de căldură, pînă cînd se rumeneşte frumos (3—4 minute). Se unge, din nou, puţin cu grăsime şi se trece abundent prin zahărul tos, răsfirat pe foaia de nailon într-un strat de 1 cm, în timp ce se susţine sulul, cu ambele mîini, ca să nu se turtească aluatul crescut. În locurile unde n-a ajuns, zahărul se presară cu mîna. După aceea, sulul se învîrteşte mai repede deasupra sursei de căldură, deoarece zahărul se topeşte, formînd o glazură de zahăr ars care trebuie să curgă pe toată suprafaţa spirelor; dacă nu se învîrteşte repede, zahărul ars curge jos. În 2—3 minute este gata. Se lasă să cadă vertical, ca un horn, deasupra unei farfurii. Dacă nu se desprinde cu uşurinţă de lemn, se izbeşte vîrful metalic de planşetă. Secretul, ca hoarnele să nu se lipească de sul, este ca aluatul să fie bine înfăinat, cînd se rulează. Sulul nu se unge cu grăsime decît la început sau atunci cînd hoarnele se desprind greu, sau după ce s-au copt cca 10 bucăţi.

Hoarnele se servesc imediat calde. Se pot păstra în pungă de nailon, ca să nu se usuce; se reîncălzesc puţin la cuptor, înainte de servire. Sînt bune şi reci.

Găluşte de aur

250 g făină, 50 g unt, 50 g zahăr, 2 gălbenuşuri sau 1 ou întreg, o linguriţă rom, coajă de lămîie, un vîrf de linguriţă sare, 20 g drojdie, cca 150 ml lapte, 150 g nuci măcinate, 100—150 g unt, 100 g zahăr tos, 1 plic cu zahăr vanilat, marmeladă mai vîrtoasă.

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul pînă se lichefiază. Se subţiază cu 50 ml lapte, se amestecă, apoi, cu o lingură cu vîrf de făină şi se lasă la cald 15 minute să crească. După aceea, se adaugă gălbenuşurile sau oul întreg, untul topit (călduţ), sarea, coaja de lămîie, romul şi restul de lapte şi de făină. Aluatul se frămîntă bine, 6—7 minute, cu mîna. Se lasă să crească la cald, 15—20 minute, pînă îşi dublează volumul. Aluatul se întinde pe masă, în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1/2 cm care, apoi, se taie în pătrate cu latura de 4—5 cm. Pe fiecare pătrat se pune cîte 1/2 linguriţă cu marmeladă (care să nu se subţieze prea mult la căldură). Se adună marginile pătratului între degete, iar partea rotundă care înveleşte marmelada se trece prin untul topit (puţin călduţ) într-o tigăiţă, apoi prin nuca măcinată, amestecată cu zahărul tos şi zahărul vanilat. Găluştele se aşază una lîngă alta, neînghesuite (cresc la copt), într-o cratiţă (cca 2 l) sau formă de cozonac (unsă bine cu unt sau margarină) în aşa fel, încît partea unsă a uneia să se alăture de partea neunsă a celeilalte. Peste acest rînd se aşază încă unul la fel, ca găluştele să ajungă pînă la jumătatea formei. Se lasă să crească cca 30 minute, într-un loc călduţ, apoi forma se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, se poate reduce focul, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. După ce s-a scos din cuptor, forma se răstoarnă pe un platou.

Găluştele desprinse una de alta, se servesc calde, pudrate cu zahăr cu vanilie.

Cornuri din aluat dospit

Aluatul de mai sus se întinde în foaie cu grosimea de 4—5 mm care, apoi, se unge cu untul frecat cu zahărul şi cu un vîrf de linguriţă de scorţişoară sau cu un plic cu zahăr vanilat. Foaia se taie în fîşii de 10 cm şi fîşiile în triunghi care se rulează, începînd de la bază pînă la vîrf; se aşază în tavă, puţin curbate, în formă de corn. Se lasă să crească 15 minute, apoi se ung cu ou (cu pensula) şi se coc, cum s-a arătat în reţeta precedentă, pînă se rumenesc frumos.

Cozonac cu nucă sau cu mac

A l u a t u l : *500 g făină, 100 g unt, 250 ml smîntînă groasă, un plic cu zahăr vanilat, coajă rasă de la o lămîie şi o portocală, 1/2 linguriţă sare, 8 gălbenuşuri, 100 g zahăr, 40 g drojdie.*

U m p l u t u r a : *8 albuşuri, 300 g nuci măcinate sau 400 g mac măcinat, 300 g zahăr, 20 ml rom, 1 plic cu zahăr vanilat.*

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, se adaugă untul moale, smîntîna, gălbenuşurile, sarea, coaja rasă de lămîie şi portocală, apoi făina. Aluatul se amestecă cu lingura şi se frămîntă cu mîna, 10 minute, pînă îşi dublează volumul. Se ung cu margarină 4 forme de cca

35/6 cm, speciale pentru cozonaci, din tablă inoxidabilă. Se ia jumătate din cantitatea de aluat şi se pune pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină, i se dă cu mîna forma de dreptunghi, presînd cu palma ca să aibă aceeaşi grosime şi marginile drepte. Apoi, se întinde în foaie subţire de cca 2 mm, începînd de la mijloc spre margini, ca să aibă o latură cît lungimea formei (35 cm) şi cealaltă, cît iese (cca 60 cm). Aluatul, fiind gras şi elastic, se întinde uşor.

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos şi romul şi, apoi, se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte din nou spuma. Se pune nuca măcinată sau macul măcinat (prin maşina de mac) şi se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, pînă se încorporează în albuş (nu se amestecă prea mult). Jumătate din cantitatea de umplutură se aşază cu lingura în grămezi pe foaia întinsă şi apoi se nivelează cu cuţitul. Foaia se taie în jumătate pe latura mai lungă (de cca 60 cm) şi se rulează de la tăietură spre margine. Se obţin două ruloui care, apoi, se rostogolesc direct în forma aşezată cu deschizătura spre ele. Se lasă să crească în formă, cca 10 minute, apoi se ung cu ou. Formele se aşază în tavă de prăjitură care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit, cu 30 minute înainte, la foc mijlociu. Se coc 50—60 minute, la foc mijlociu. După 30 minute, formele se întorc, dacă cuptorul nu coace uniform şi focul se reduce, ca să nu se rumenească prea mult cozonacii. După ce s-au copt, primii doi cozonaci se lasă să alunece lateral pe o planşetă, se acoperă bine şi se lasă să se răcească în bucătărie.

Imediat ce s-au pus primii doi cozonaci în formă, se aşază, la fel, şi ceilalţi doi, lăsîndu-i mai departe de sursa de căldură, ca să dospească mai încet, pînă cînd se coc primii.

Cozonac simplu II

1 kg făină, 150 g zahăr, 50 ml untdelemn, 150 g unt, 3—4 gălbenuşuri, 15 ml rom, 550—600 ml lapte, 40 g drojdie, o linguriţă cu vîrf sare (10 g), coaja rasă de la o lămîie şi o portocală, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un lighenaş de 3 l, se freacă drojdia cu 50 g zahăr, pînă cînd se lichefiază, apoi se diluează cu 150 ml lapte călduţ şi se amestecă cu 200 g făină. Aluatul se lasă, într-un loc călduţ, să dospească cca 20 minute, pînă îşi dublează volumul. Se adaugă, apoi, restul de lapte călduţ, gălbenuşurile, untdelemnul, 50 g unt topit, romul, sarea, coaja rasă de lămîie şi portocală sau o lingură cu vîrf de gem din coji de portocale şi restul de zahăr, se amestecă bine şi, apoi, se pune făina. Aluatul se amestecă, la început, cu lingura, apoi se frămîntă, cu mîna, 15 minute, pînă cînd se desprinde de mînă şi de vas. Se pune, atunci, restul de unt topit, dar nu fierbinte.

Untul se poate prăji fără să se ardă, dacă tigaia se pune pe foc mic, pînă cînd se rumenesc rămăşiţele de zer cu substanţele albuminoide pe care le mai conţin şi care, prăjite pînă devin aurii, dau untului o aromă foarte plăcută, transmiţînd şi cozonacului acest gust. Se lasă să se răcească puţin, apoi se scurge grăsimea peste aluat fără reziduuri. Se curăţă aluatul de pe mîini şi de pe vas cu lingura, se lasă să curgă untul sub aluat şi apoi nu

se mai frămîntă, ci numai se împăturește, ridicîndu-l din părțile laterale înspre mijloc. Se bate cu dosul mîinii, pînă cînd se încorporează tot untul în el. Aluatul se desface în foi, cînd este copt. Se lasă la cald să crească, pînă își dublează volumul, apoi din el se împletesc cozonaci simpli sau se fac alte preparate menționate în rețetele precedente (din aluat dospit).

Gogoși I

500 g făină, 120 g unt, 40 g drojdie, 10 g zahăr, 15 ml rom, 5 gălbenușuri, 300 ml lapte, 1/2 linguriță sare fină, coaja rasă de la 1/2 lămîie.

Intr-un castron, se freacă drojdia cu 1/2 linguriță de zahăr, pînă cînd se lichefiază, apoi se adaugă untul moale, gălbenușurile, romul, coaja de lămîie, sarea, laptele, se amestecă toate și, la urmă, se pune făina. Aluatul se frămîntă bine, cu mîna, 7—8 minute și se lasă să crească 20 minute, la foc călduț, pînă cînd își dublează volumul. Apoi se pune imediat pe o foaie de nailon, presărată cu puțină făină și se întinde în foaie de 1 1/2 cm grosime. Toată foaia se taie în rondele, cu un pahar de vin (cu marginea subțire), trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Rondelele se lasă să crească pe masă, 15 minute, ferite de curent de aer rece. Aluatul care a rămas între rondele se întinde din nou și se taie la fel. După ce toate gogoșile au crescut, se coc în untdelemn. Metoda cea mai practică este ca gogoșile să se coacă într-o tigaie specială pentru ochiuri, care are din fabricație 3—4—6 adîncituri, în formă de semisfere. Acestea se umplu cu untdelemn, care se lasă să treacă și peste nivelul lor cu 1 cm; astfel, se permite gogoșilor să crească la copt, ca și cum untdelemnul ar fi într-un strat de 3—4 cm. In plus, grăsimea nu se arde în jurul gogoșilor și nici nu rămîne în cantitate mare, după ce acestea s-au copt. Tigaia nu se pune direct pe flacără; la aragaz, se pune un disc subțire de metal sub tigaie. Pentru a se constata dacă untdelemnul este destul de încins, se pune chiar de la început o bucățică de aluat, cît un bob de porumb, într-o adîncitură (ochi) și cînd aceasta se ridică și se rumenește, înseamnă că se pot pune gogoșile. Dacă grăsimea nu este destul de încinsă, gogoșile nu se ridică imediat la suprafață, ci cad la fund și se îmbibă cu untdelemn. Grăsimea se încearcă prin această metodă, ca să nu se încingă pînă la fumegare, transformîndu-se în produși toxici (acroleină).

Gogoșile se iau cu grijă de pe masă (fără să se preseze) și se pun în grăsimea fierbinte cu partea de deasupra în jos; numai astfel, vor crește bine. In fiecare ochi se pune cîte o gogoașă; se lasă 2—3 minute pînă se rumenesc bine pe o parte, apoi se întorc, pe partea cealaltă, cu o andrea subțire din sîrmă și se rumenesc, la fel. Pe măsură ce una s-a copt, se scoate cu andreaua de sîrmă și se pune alta în loc, ca grăsimea să nu aibă timp să se ardă. Dacă grăsimea a scăzut prea mult, se completează, se lasă un minut să se înfierbînte și imediat se pune altă gogoașă. Gogoșile vor fi rotunde și goale înăuntru; se pudrează cu zahăr și vanilie și se servesc calde sau reci.

Gogoșile se pot coace după metoda clasică, în untdelemn mult. Se pune 1/2 l untdelemn într-o cratiță de 1 l, ca stratul de untdelemn să fie de cel puțin 3—4 cm. Se încearcă, dacă s-a încins, cu o bucățică de aluat. Cînd

aceasta iese la suprafață și se rumenește, se pun gogoșile, cu partea de deasupra în jos, cîte încap, neînghesuite, deoarece cresc la copt. Ca să crească mai bine, cratița se acoperă repede cu un capac; după 3 minute, se scoate capacul și se întorc gogoșile cu andreaua; se lasă să se rumenească și pe partea cealaltă, fără să se mai pună capacul (capacul se pune numai în prima fază). După ce s-au rumenit, se scot repede cu andreaua, scurse de untdelemn și se pun pe platou. (În timp ce se scot, cratița se ia de pe foc, ca să nu se ardă nici gogoșile, nici untdelemnul, apoi se pune, iar, pe foc). După aceea, se pun altele în loc și se coc la fel.

Pe măsură ce se așază pe platou, gogoșile se pudrează cu zahăr. Se servesc calde sau reci.

Gogoși II

500 g făină, 40 g drojdie, un ou, 10 g zahăr, 70 g unt, 300 ml lapte, 20 ml rom, 1/2 linguriță sare, coaja rasă de la 1/2 lămîie, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un castron, se freacă zahărul cu drojdia pînă se lichefiază; se diluează apoi cu 100 ml lapte călduț, se adaugă 100 g făină, amestecîndu-se bine cu lingura și se lasă să crească 15 minute. La maiaua dospită, se adaugă restul de lapte, oul întreg, untul moale sau topit (numai călduț), sarea, coaja rasă de lămîie și restul de făină; se frămîntă bine cu mîna, 8—10 minute. Aluatul nu trebuie să fie prea moale. După ce a crescut, pînă și-a dublat volumul, aluatul se întinde pe masă (sau pe o foaie de nailon presărată cu făină), în foaie cu grosimea de 1 1/2 cm care se va tăia în rondele. Se lasă să crească 20 minute, apoi se coc exact ca și precedentele.

Gogoși pripite din brînză de vaci

250 g brînză de vaci, un ou, 100 g făină, un vîrf de linguriță sare, o linguriță cu vîrf praf de copt sau bicarbonat, untdelemn.

Brînza de vaci se mărunțește bine cu dosul furculiței (frecîndu-se pe marginea castronului), se adaugă oul întreg și sarea, se amestecă pînă se omogenizează, apoi se adaugă făina, neapărat, împreună cu praful de copt și se amestecă, pînă cînd se încorporează bine. Compoziția mai vîrtoasă se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vîrf de făină, se modelează într-un sul mai gros care, apoi, se taie în 16 bucăți. Ca să se împartă mai exact, se taie în sferturi și fiecare sfert în 4 părți. Fiecare bucată se trece prin făină, formînd cîte o bilă. Se apasă în mijlocul fiecăreia cu degetul mare, ca să se facă o gropiță (mai largă), aproape pînă jos; astfel, aluatul se va subția la mijloc. Dacă mijlocul este gros, acesta va rămîne crud, la copt. După ce toate gogoșile sînt gata, se coc imediat în tigaie (cu ochiuri) sau în cratiță (v. „Gogoși I").

Se servesc calde, cu smîntînă deasupra, ca aperitiv, sau pudrate cu zahăr și vanilie, ca desert.

Gogoşi din iaurt sau lapte bătut

200 g iaurt sau lapte bătut (cîntărit exact), 150 g făină, un ou, un vîrf de linguriţă sare, coaja rasă de la 1/2 lămîie, o linguriţă rasă praf de copt sau bicarbonat.

Iaurtul sau laptele bătut se amestecă bine cu oul întreg, sarea şi coaja de lămîie, apoi se adaugă făina, amestecată neapărat cu praful de crescut; se bat cu linguriţa, numai pînă se încorporează toate. În timp ce se prepară aluatul, se pune pe foc (dar nu direct pe flacără) o tigaie de ochiuri, cum s-a arătat la „Gogoşi I", sau o cratiţă de 1 l cu 1/2 l untdelemn, să se înfierbînte. Gogoşile trebuie coapte imediat, deoarece prin combinarea prafului de crescut din făină cu iaurtul se degajă bioxid de carbon care va face să crească aluatul; dacă se aşteaptă prea mult, compoziţia fiind moale, praful de copt se descompune repede, bioxidul de carbon se pierde şi gogoşile nu vor mai creşte.

Se pune o bucăţică de aluat, cît un bob de porumb, în untdelemn şi dacă aceasta iese la suprafaţă şi se rumeneşte imediat, se pot pune gogoşile. Se ia cîte o linguriţă cu vîrf, numai din marginea aluatului (fără să se mai amestece în compoziţie) şi se lasă să cadă în fiecare ochi al tigăii sau în cratiţă. Dacă se coc în cratiţă, se pun atîtea cîte încap, neînghesuite. Se coc cîte 2—3 minute pe fiecare parte, pînă se rumenesc. Gogoşile nu vor fi rotunde, ci colţuroase, de mărimea unei piersici mijlocii. Din această compoziţie rezultă cca 24 bucăţi. Se pudrează cu zahăr cu vanilie şi se servesc calde; au acelaşi gust ca şi gogoşile din aluat dospit.

Ca gogoşile să se pună mai uşor (să nu curgă din linguriţă, compoziţia fiind moale), compoziţia se ia cu o lingură de masă (numai pînă la jumătatea ei). Lingura nu se umple, deoarece dacă sînt mai mari, gogoşile vor rămîne necoapte la mijloc.

Cuiburi de viespi

Aluatul: *500 g făină, 40 g drojdie, 30 g zahăr, 15 ml rom, 50 ml untdelemn sau 50 g unt, 5 gălbenuşuri, 300 ml lapte, 1/2 linguriţă sare, coajă rasă de la 1/2 lămîie.*

Pentru uns: *200 g unt, 200 g nuci măcinate, 100 g zahăr.*

Siropul: *100 ml lapte, 150 g zahăr, un zahăr vanilat.*

Într-un castron de 2 l, se freacă drojdia cu zahărul, se adaugă gălbenuşurile, romul, untdelemnul sau untul topit, coaja de lămîie, sarea, laptele şi, la urmă, făina. Se amestecă bine, la început cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna în castron, 10 minute şi se lasă să crească 15—20 minute, pînă îşi dublează volumul. În acest timp, se freacă untul cu zahărul pînă se moaie. Aluatul dospit se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărtă cu făină şi i se dă forma de dreptunghi, presîndu-l cu mîna, ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi marginile drepte. Se întinde în foaie dreptunghiulară de 3—4 mm grosime care, apoi, se unge cu tot untul, întins cu cuţitul în strat subţire şi se presară cu nucile.

Foaia se taie toată odată cu ruleta sau cu cuțitul (trecute mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul) în fîșii de cca 5 cm lățime și 20 cm lungime. Se rulează fiecare fîșie; rulourile astfel obținute se așază pe una din baze, într-o cratiță sau tavă, unsă cu unt, cu distanță de 3 cm între ele, ca să aibă loc să crească. Partea de la baza fiecărui rulou se adună, înainte de a se așeza în tavă, în așa fel, încît să nu permită untului să curgă în timpul coptului. Se lasă mai aproape de sursa de căldură să crească cca 30 minute, apoi tava (cratița) se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute.

Într-o crăticioară, pusă la foc mic, zahărul se dizolvă în lapte și se lasă să fiarbă 2—3 clocote; cînd se ia de pe foc, se amestecă cu zahărul vanilat. După ce prăjitura s-a copt și s-a rumenit ușor, tava se scoate din cuptor; cu ajutorul unei pensule, prăjitura se stropește bine cu tot siropul cald (trebuie să fie bine unsă la suprafață) și apoi tava se introduce din nou în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca deasupra să se formeze o glazură lucioasă.

Se servesc calde sau reci, desprinse unele de altele (dacă s-au lipit).

Cuiburile de viespi se pot prepara, la fel, și fără nucă.

Plăcintă din aluat dospit cu cremă de smîntînă

Aluatul: *350 g făină, 150 g unt sau margarină, 50 g zahăr, 100 ml lapte, un ou, 20 g drojdie, un vîrf de linguriță sare, coajă de lămîie.*

Crema de smîntînă (*v. „Plăcintă din aluat fraged cu cremă de smîntînă"*)

Fructe: *1 kg prune, vișine, cireșe, caise, mere sau piersici, 50 g griș sau pesmet, 1/2 linguriță scorțișoară măcinată sau un plic cu zahăr vanilat.*

Într-un lighenaș, se freacă drojdia cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă untul moale, oul întreg, laptele călduț, sarea, coaja de lămîie și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna 5—6 minute și se lasă să crească pînă cînd își dublează volumul; după aceea, se întinde în foaie, potrivită pentru o tavă mare de cca 26/44 cm. Ca să se ridice mai ușor de pe masă, aluatul se întinde în foaie de cca 1 cm grosime, se presară cu puțină făină și i se aduc laturile mai înguste una peste alta, ca și cum s-ar împături în trei. Apoi, se introduc palmele, de o parte și de alta, sub aluat care, astfel, se ridică și se așază exact la mijlocul tăvii, pe lățime; se îndreaptă laturile care au fost îndoite și foaia se întinde cu mîna, ca să acopere toată tava. Foaia se presară cu o lingură cu vîrf de griș și apoi se așază fructele curățate și amestecate cu grișul sau pesmetul (v. „Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș"). Crema cu smîntînă se deșartă peste fructe, în mai multe grămezi, care, apoi, se nivelează cu lopățica din plastic. Tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, focul se reduce, ca să nu se rumenească crema prea mult.

După ce s-a răcit în tavă, plăcinta se pudrează cu zahăr cu vanilie și se taie în bucăți.

Cornuri dospite

100 g unt, 100 g untură, 100 g zahăr, 2 gălbenuşuri sau un ou întreg, 150 ml lapte sau zmîntînă, 30 g drojdie, 500 g făină, 1/2 linguriţă sare, coaja rasă la 1/2 lămîie, un plic cu zahăr vanilat.

Intr-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, apoi se adaugă untul şi untura (sau margarina) moale, gălbenuşurile sau oul întreg, laptele sau smîntîna, sarea, coaja de lămîie sau vanilia şi, la urmă făina. Se amestecă, mai întîi, cu lingura şi apoi se frămîntă cu mîna 5—6 minute; aluatul va fi mai vîrtos. Se lasă să crească la cald 15 minute, apoi se pune pe o foaie de nailon, presărată cu făină şi se întinde în foaie dreptunghiulară de 3—4 mm grosime care, apoi, se taie în fîşii, pe lungime, de 6—7 cm lăţime. Fiecare fîşie se taie pe diagonală în triunghi. Pe cîte o latură a fiecărui triunghi se pune cîte 1/2 linguriţă cu marmeladă mai vîrtoasă. Triunghiurile se rulează în formă de cornuri şi, pe măsură ce sînt gata, se aşază în tavă, cu distanţă de 2—3 cm între ele.

Se lasă să crească în tavă 15 minute, apoi se ung cu pensula muiată în ou sau în albuş bătut puţin cu furculiţa. Se coc la foc mijlociu, 30 minute, pînă cînd se rumenesc puţin. Se trec prin zahăr pudră, amestecat cu zahăr vanilat.

Cornuri foarte fragede

I. *250 g margarină sau unt, 100 g făină, o linguriţă rasă sare (10 g)*

II. *350 g făină, un ou, 20 g drojdie, 15 ml untdelemn, 200 ml smîntînă groasă, coaja şi zeama de la 1/2 lămîie, 30 g zahăr, 50 ml lapte, vanilie.*

Intr-un castron, se amestecă drojdia cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă oul întreg, smîntîna, laptele, zeama şi coaja de lămîie; se frămîntă, cu mîna, 6—7 minute şi se lasă la cald să crească 15 minute. In alt castron, se freacă grăsimea (ţinută la cald, ca să fie moale) cu făină şi sarea fină pînă se omogenizează şi se lasă mai aproape de sursa de căldură, ca să se menţină moale. După ce a crescut, dublîndu-şi volumul, aluatul se pune pe o foaie de nailon, presărată cu făină şi se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se împarte grăsimea de la punctul I în grămăjoare pe toată foaia; acestea se întind apoi cu cuţitul, ajutîndu-ne şi cu mîna, ca să nu se deformeze foaia pînă se unge uniform .toată suprafaţa. Se rulează începînd de la latura mai lungă; ruloul se aplatizează cu palmele şi cu sucitorul, ca să se obţină lăţimea de cca 30 cm; capetele ruloului se aduc pînă la mijlocul lui şi, apoi, se îndoaie, încă o dată, cum s-ar închide o carte. Se lasă aluatul să stea 5 minute ca să devină mai elastic, apoi se întinde în foaie de 3—4 mm grosime; foaia se taie pe lungime, în fîşii late de 8—10 cm, cu cuţitul, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Fiecare fîşie se taie, pe diagonală, în triunghiuri. Pe cîte o latură a fiecărui triunghi se pune cîte 1/2 linguriţă marmeladă (în formă lunguiaţă). Triunghiurile se rulează în formă de cornuri

și, apoi, se așază în tavă cu distanță de 2—3 cm între ele. Tava se introduce, imediat, în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă cca 30 minute. După 20 minute, cuptorul se poate deschide și focul se mai reduce. Cînd se scot din cuptor, se trec prin zahăr vanilat.

Aluatul se lucrează imediat, după ce a fost împăturit cu grăsimea, altfel va fermenta și făina cu care a fost frecată grăsimea.

Cornulețe dospite cu untură sau margarină

600 g făină, 1/4 kg untură sau margarină, 100 g zahăr, 200 ml smîntînă, 2 ouă, 25 g drojdie, coaja rasă de la o lămîie, o linguriță rasă sare, un plic cu zahăr vanilat.

Se prepară exact ca și „Cornurile dospite".

Cornulețe „Pressburg" (care plesnesc deasupra)

Aluatul: *1/2 kg făină, 250 g unt, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, un ou întreg, un vîrf de linguriță sare, 40 g drojdie, coaja rasă de la 1/2 lămîie, o linguriță cu vîrf praf de copt.*

Umplutura: *200 g nuci, 30 g pesmet, 250 ml lapte, 150 g zahăr, 20 ml rom, vanilie, 5—6 gălbenușuri pentru uns deasupra.*

Drojdia se freacă cu zahărul, într-un castron, pînă cînd se lichefiază, apoi se adaugă untul moale, gălbenușurile, oul întreg (mare), sarea, coaja de lămîie și la urmă, făina cu praful de copt. Aluatul mai vîrtos se amestecă cu mîna, fără să se frămînte, pînă se încorporează toate și apoi se lasă să crească într-un loc călduț, 15 minute.

În acest timp, se prepară umplutura. Într-o cratiță, pe foc mic, se amestecă nucile, pesmetul, laptele și zahărul, pînă cînd compoziția se îngroașă bine. Se ia cratița de pe foc și, după ce compoziția s-a răcit, se adaugă romul, vanilia și, facultativ, o linguriță cu vîrf de gem din coji de portocale, sau numai coaja rasă de lămîie și portocală.

Aluatul se pune pe masă, sau pe o foaie de nailon, presărată cu puțină făină și i se dă forma de sul mai gros care, apoi, se împarte în 30 bucăți. Fiecare bucată se modelează între palme în formă de bilă, apoi se întinde cu sucitorul în formă ovală (lungă de 8—10 cm și lată le 4—5 cm). Umplutura se calculează astfel, încît să ajungă pentru 30 de cornuri; se așază ca un rulou (cu diametrul de 2 cm) în lungul foii întinse, după aceea se acoperă cu jumătatea de aluat rămasă liberă; astfel, se suprapun jumătățile fără să se ruleze, cum de obicei se procedează la cornuri. Se așază în tavă cu distanță de 3 cm între ele, dîndu-li-se forma, puțin curbată, de corn. Cornurile se ung deasupra cu pensula muiată numai în gălbenuș și se lasă să dospească încet, la rece (în cămară, nu la frigider), 15 minute, ca să se usuce gălbenușul (în gălbenuș nu se pune deloc apă). Se ung, din nou, cu gălbenuș și se lasă tot la rece, să se usuce 15 minute.

După aceea, tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30 minute (pînă cînd se coc cornurile dintr-o tavă, restul se lasă la rece). Nu se deschide cuptorul 15 minute; după aceea, focul se mai reduce, ca să nu se rumenească prea mult gălbenușul.

La copt, gălbenușul uscat plesnește prin creșterea aluatului de sub el și se formează crăpături neregulate, foarte decorative; partea cu gălbenuș va căpăta culoarea maro mai închis, iar crăpăturile vor fi mai deschise la culoare. Nu se pudrează cu zahăr.

Cornulețe cu borș

250 g făină, 150 ml untdelemn, 100 ml borș, 25 g drojdie, 1/2 linguriță sare, 25 g zahăr, coaja rasă de la 1/2 lămîie, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un lighenaș, drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă untdelemnul, sarea, borșul, coaja de lămîie și, la sfîrșit, făina. După ce se frămîntă bine cu mîna 6—7 minute, aluatul se lasă, într-un loc călduț, să crească cca 30 minute, pînă își dublează volumul. Se pune, apoi, pe o foaie de nailon, presărată cu puțină făină și se modelează în formă de sul mai gros, care se taie în 6 bucăți egale; fiecare bucată se modelează în formă de minge. Aluatul este elastic, se lucrează ușor. Fiecare bucată se întinde, cu sucitorul, în formă rotundă, de mărimea unei farfurii întinse; aceasta se taie cu ruleta sau cu cuțitul, trecut prin făină, în jumătate, apoi în sferturi și fiecare sfert în trei triunghiuri; se obțin astfel 12 triunghiuri egale. La baza fiecărui triunghi se pune cîte 1/2 linguriță cu marmeladă mai vîrtoasă sau umplutură de nucă (v. „Cornulețe Pressburg") și apoi triunghiurile se rulează de la bază spre vîrf, obținîndu-se cornulețe. Acestea se așază în tavă neunsă cu distanță de 1 1/2 cm între ele și se lasă să mai crească 15 minute. Se coc la foc mijlociu, 20—25 minute, pînă cînd se rumenesc puțin.

Nu cresc prea mult, dar sînt foarte fragede și gustoase. Se trec fierbinți prin zahăr pudră, amestecat cu zahăr vanilat. Rezultă 72 bucăți.

Cornulețe cu iaurt

250 g făină, 125 g margarină, 100 g iaurt, 25 g drojdie, 25 g zahăr, marmeladă, zahăr pudră, un plic cu zahăr vanilat.

Se prepară exact ca și cornulețele dn rețeta precedentă, avînd același gust și aspect.

Pîine de casă

1 kg făină de grîu, 200 g cartofi, 15 g sare, cca 100 g maia (aluat de la pîinea anterioară, păstrat la frigider, în pungă de nailon), 20 g drojdie de bere, cca 650 ml apă, dacă pîinea se prepară cu cartofi și cca 700 ml apă, dacă pîinea se prepară fără cartofi.

În lipsă de maia se pun 30 g drojdie pentru 1 kg făină. Drojdia este bună şi proaspătă şi înghețată la congelator (în pungă de nailon), unde se poate păstra timp îndelungat (8—10 luni şi chiar mai mult). La nevoie, se scoate cantitatea necesară care se ține 2—3 ore în bucătărie să se dezgheţe şi să se încălzească, apoi i se încearcă capacitatea de fermentare. Drojdia se freacă cu o lingurță de zahăr pînă se lichefiază şi se lasă 20—30 minute mai aproape de sursa de căldură; dacă în acest timp, se umflă ca o spumă şi-şi măreşte volumul, înseamnă că se poate întrebuința pentru orice preparat, ca şi drojdia proaspătă. Se foloseşte cu cca 25% mai multă drojdie congelată, din precauție, pentru a-i mări puterea de fermentare.

Cartofii bine spălați se fierb în apă clocotită cu puțină sare, cca 30 minute şi, cînd intră cu uşurință furculița în ei, se scurg de apă. Se curăță de coajă cît sînt fierbinți şi se rad prin răzătoare cu găuri mici sau se zdrobesc cu strivitorul de cartofi, dacă sînt puțini (dacă sînt mai mulți, se trec prin maşina de tocat), cît sînt încă fierbinți (altfel devin cleioşi).

Într-un castron de cca 3 l, se freacă drojdia cu o linguriță rasă de zahăr, pînă cînd se lichefiază. Se diluează cu 100 ml apă călduță şi se adaugă cartofii, 100 g făină şi maiaua de la pîinea precedentă (dacă avem). Se bate bine cu lingura, ca să se omogenizeze, se presară cu făină, se acoperă cu un şervet şi se lasă să crească cca 30 minute, mai aproape de sursa de căldură. Cînd a crescut încă odată pe cît a fost, se adaugă sarea şi cca 1/2 l apă călduță şi restul de făină. Se amestecă cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna (cu pumnii strînşi), cca 20 minute, aducînd (îndoind) mereu aluatul de la margine spre mijloc, ca să se încorpireze cît mai mult aer, care la copt se va dilata şi împreună cu bioxidul de carbon rezultat prin fermentare (care se dilată la copt) va face să crească aluatul. Se mai adaugă apă, cît este necesar (din cantitatea rămasă), pentru ca aluatul să nu fie prea vîrtos (să se poată frămînta uşor); astfel, creşte mai bine. Aluatul nu trebuie să fie prea moale, ci să-şi menţină forma, altfel va curge cînd se modelează pîinea. După ce se frămîntă 5 minute, se poate aprecia, dacă şi cît lichid mai trebuie, ținînd cont că la fermentat aluatul se mai moaie puțin, mai ales cînd este pregătit cu cartofi. Dacă pîinea se prepară din cantitate mai mare de făină, frămîntatul durează mai mult, adică, pînă cînd se formează băşici şi aluatul se desprinde de mînă şi de vas.

Aluatul frămîntat se lasă acoperit, într-un loc mai călduț, să crească pînă îşi dublează volumul (cca 30 minute); după aceea, se frămîntă încă 2—3 minute, ca să se stimuleze mai bine activitatea drojdiei şi se lasă să crească din nou. În total (dacă toate condițiile sînt bune) pîinea dospeşte cca o oră. Nu se lasă să dospească mai mult decît este necesar nici maiaua, nici aluatul frămîntat.

Cînd se începe frămîntatul, se face focul la cuptorul din cărămidă, ca să ardă, cel puțin 1 1/2 oră, la maximum, dacă sursa de căldură este gazul metan şi cca 2 ore, dacă se face focul cu lemne. Numai în acest cuptor se poate realiza pîinea de casă autentică, coaptă direct pe vatră, avînd aromă specifică. Cuptorul se încearcă, dacă este bine încins, aruncînd o linguriță de mălai pe vatră (curățată de jăratic, în cazul lemnelor); dacă acesta se aprinde instantaneu, înseamnă că este suficient încălzit. Uşa cuptorului se închide, lăsînd să se încălzească uniform toate cărămizile.

În acest timp, aluatul se deşartă pe masa presărată cu făină şi se împarte în bucăţi, după dorinţă. Fiecare bucată se trece prin făină, i se dă formă rotundă sau alungită şi, apoi se aşază pe un şervet, în coşuleţ din papură, pregătit anume pentru acest scop, sau pe scîndură specială, prevăzută cu stinghii pe margine, ca un jgheab şi acoperită cu o pînză presărată cu făină; se lasă să crească 20—30 minute. Lopata de pîine se presară cu făină (se netezeşte cu palma), se aşază pe ea, cu grijă, cîte o pîine dospită şi se întroduce în cuptor, aşezînd-o exact la locul potrivit, deoarece aluatul moale nu se mai poate mişca ulterior. Pîinile se aşază cu distanţă de 6—7 cm între ele şi se închide uşa cuptorului. Se lasă 30—40 minute, pînă prind bine formă şi se rumenesc puţin. Se scoate, apoi, cu lopata fiecare pîine pînă la uşa cuptorului, se umezeşte repede la suprafaţă cu o pensulă mare udată în apă (apa va face să se formeze coaja lucioasă), se crestează uşor la mijloc cu cuţitul şi se întroduce repede, din nou, în cuptor. Se închide uşa cuptorului şi se lasă pîinile să se coacă în continuare, 50—60 minute, dacă sînt de cca 1 kg; dacă sînt mai mari (de 3—4 kg), coacerea se prelungeşte pînă la 1½—2 ore, în total, în care timp nu se deschide cuptorul. Udatul cu apă şi crestatul nu sînt absolut necesare.

Cînd se pregăteşte în cantitate mică, pîinea se poate coace în tavă de prăjitură, presărată cu făină, în cuptorul de la maşina de gătit. Cuptorul se încălzeşte dinainte la maximum, 30 minute, apoi cînd se întroduce pîinea, focul se reduce la mijlociu; se coace 50—60 minute.

Pîinile coapte se pun pe o planşetă, unele lîngă altele (să nu se preseze), se acoperă bine cu o faţă de masă şi cu încă ceva mai gros, deasupra. După ce s-au răcit, se pot păstra într-un loc mai răcoros, în sac de pînză care, apoi, se întroduce într-o pungă de nailon, ca să nu se usuce. Dacă pîinea se dă la rece, cînd este caldă, vaporii se condensează brusc în interiorul ei, o umezesc şi devine cleioasă.

CHECURI

ACESTE aluaturi se prepară, în general, cu substanţe chimice, cum sînt: bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu (amoniacul alimentar), praful de copt, care în contact cu lichidul din aluat se descompun, dînd naştere la bioxid de carbon, gaz care la căldură se dilată şi face ca aluatul să crească şi să devină pufos. În aluaturile preparate cu lapte dulce sau apă, prafurile de crescut se descompun şi degajă bioxid de carbon, numai după ce se introduc în cuptor, la căldură. Deci, nu are importanţă în cît timp compoziţia pregătită se introduce în cuptor, aceasta poate să aibă loc şi după o oră sau mai mult. Însă, în aluaturile care au în compoziţie o substanţă acră ca: zeamă de lămîie, smîntînă, iaurt sau brînză de vaci, reacţia de descompunere se produce imediat ce prafurile de crescut ajung în contact cu substanţele acre, la rece, adică înainte ca aluatul să se introducă în cuptor. Bioxidul de carbon se degajă furtunos, ca o fierbere şi *reacţia durează* cu atît mai puţin, cu cît aluatul este mai moale şi *numai pînă cînd se consumă substanţa chimică.* Se vede, imediat, cum se umflă aluatul, datorită gazului care se dezvoltă; de aceea, aluatul trebuie introdus, imediat, în cuptorul bine înfierbîntat, ca să-l prindă căldura în acea fază crescută, care nu durează mai mult de 2—3 minute la aluaturile moi, cum sînt checurile; altfel, preparatul nu va mai creşte. Acesta este motivul pentru care, uneori, reuşeşte o reţetă, alteori nu.

Deci, *trebuie să se procedeze cu multă atenţie la combinarea substanţelor chimice pentru crescut aluaturile, atunci cînd în compoziţie intră şi o substanţă acră: se va adăuga, chiar la urmă, una din ele, fie substanţa chimică, fie substanţa acră, ca imediat, după ce se amestecă în aluat, acesta să fie introdus în timp de 2—3 minute în cuptorul bine înfierbîntat.* De aceea, formele şi toate ingredientele trebuie pregătite dinainte, să fie la îndemînă.

Multe persoane acuză substanţa chimică, mai ales bicarbonatul, că dă un miros neplăcut prăjiturii şi de aceea, „îl sting" cu puţin oţet sau cu zeamă de lămîie, înainte de a-l adăuga în aluat. Reacţia se produce, imediat, ca o fierbere şi în compoziţie rămîne numai o parte din praful de crescut, după ce o bună parte s-a consumat prin acest procedeu, în afara aluatului şi, deci, bioxidul

de carbon (care are menirea să crească aluatul) se pierde, iar efectul nu mai este cel aşteptat: aluatul va fi tare şi cleios. De aceea, substanţa chimică şi substanţa acră trebuie încorporate în compoziţie, ca, acolo, să se producă reacţia, în toată masa aluatului. Nu trebuie să se renunţe la substanţele acre menţionate care fac aluatul mai pufos, cu condiţia să se respecte ordinea adăugării lor, după indicaţiile date înainte.

Cînd este gata preparatul, cuptorul trebuie să fie bine înfierbîntat. Astfel, aluatul va creşte imediat şi va prinde formă, adică se va întări crescut şi va rămîne astfel, pînă cînd se coace bine; de aceea, cuptorul nu se deschide cca 20 minute (altfel, aluatul se lasă şi nu va mai creşte). Checurile se coc 30—40 minute, reducînd focul după 20 minute, ca să nu se rumenească prea tare.

În checuri, ouăle se pot pune şi întregi, căci datorită prafului pentru crescut, aluatul va creşte; însă, cu albuşurile bătute spumă (conţin şi ele aer, care se va dilata la căldură), aluatul va creşte mai pufos. În albuşul bătut spumă, odată cu zahărul tos se adaugă rom sau zeamă de lămîie care contribuie la dizolvarea mai repede a zahărului şi la întărirea spumei. După ce se combină zeama de lămîie din albuş cu praful de crescut din făină, se va produce degajarea de bioxid de carbon imediat, la rece; deci, este necesar, ca aluatul să se introducă imediat în cuptorul dinainte încălzit, la foc mijlociu. Dacă în albuş se pune rom odată cu zahărul, acestea vor avea efect asupra prafului de copt numai după ce preparatul se introduce în cuptor, *la căldură*; deci, nu este nici o grabă să se introducă repede la cuptor. În orice chec se poate pune albuşul bătut cu oricare din aceste substanţe (Esenţa de rom nu se poate folosi în loc de rom la nici un preparat).

Checurile, ca şi cozonacii, se lasă la rece numai după ce s-au răcit bine în bucătărie, acoperite cu şerveţele groase, ca vaporii să nu se condenseze brusc în interiorul lor şi să se umezească. Se pot păstra, apoi, şi două săptămîni, în pungă de nailon, la rece.

Chec cu miere I

4 ouă mari, 100 g făină, 200 g nuci, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1/4 kg miere, o linguriţă cu vîrf praf de copt sau bicarbonat, o lămîie, 1/2 linguriţă scorţişoară măcinată, un vîrf de linguriţă sare, un plic cu zahăr vanilat.

Mierea şi untul se pun pe un vas cu apă caldă să se topească (şi apoi se iau la o parte). Făina se amestecă cu nucile măcinate, coaja de lămîie, sarea şi praful de crescut. Se ung cu margarină solidă două forme lungi şi înguste de chec (35/6 cm) şi se tapetează cu făină.

Cînd toate sînt pregătite, se separă albuşurile, iar gălbenuşurile se păstrează pe o farfurie. Albuşurile se bat spumă tare, apoi se adaugă tot zahărul tos, zahărul vanilat şi o lingură cu zeamă de lămîie (15 ml) sau rom; se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, apoi se pun toate gălbenuşurile şi mierea cu untul (puţin călduţe). Se amestecă prin răsturnare de 4—5 ori, cu telul (să se amestece puţin), se adaugă toată făina cu celelalte ingrediente şi, apoi, se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori.

Compoziția se deșartă în lungul ambelor forme (se curăță repede cu lopățica din plastic de pe vas) și se nivelează. Formele se pun alături într-o tavă de prăjitură (cu care se manipulează mai ușor), care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Cuptorul, nu se deschide 20 minute; după aceea, focul se mai poate reduce puțin. Checurile se coc 30 minute; se vor rumeni mai mult din cauza mierii. După ce se scot din cuptor, se trece cu cuțitul pe marginea lor, ca să se desprindă și se lasă să alunece pe o latură, pe un platou sau pe dosul unei tăvi. Se acoperă bine cu un șervet mai gros, pînă cînd se răcesc în bucătărie.

Checurile vor fi foarte fragede și pufoase. În caz că s-a pus zeamă de lămîie, se va ține cont de cele relatate la începutul capitolului.

Chec cu miere II

4 ouă mari, 100 g zahăr, 200 g făină, 50 g nuci, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, o linguriță cu vîrf praf de copt sau bicarbonat, 1/2 lămîie, 100 g unt, 1/4 kg miere, 1/2 linguriță scorțișoară, un vîrf de cuțit cuișoare măcinate, un vîrf de linguriță sare.

Se ung două forme lungi și înguste, ca în rețeta precedentă. Mierea se încălzește cu untul pe un vas cu apă caldă, ca să se topească. Gemul de portocale (mai vechi și întărit) se taie în bucățele foarte mici, în făină, ca acestea să nu se lipească între ele; dacă este prea moale (cu sirop neînchegat), gemul se adaugă o dată cu untul. Făina se amestecă cu nucile tăiate în felii, cu scorțișoara, cuișoarele, coaja de lămîie rasă, praful de copt sau bicarbonatul și cu sarea.

Albușurile se bat spumă, apoi se adaugă tot zahărul tos și o lingură cu zeamă de lămîie (sau rom) și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se adaugă toate gălbenușurile, mierea cu untul topit (aproape reci), gemul din coji de portocale (dacă este cu sirop și nu s-a pus în făină), se amestecă prin răsturnare, cu telul, de 4—5 ori, apoi se pune toată făina. Se amestecă numai cu telul, prin răsturnare, de jos în sus și nu prea mult. Compoziția se deșartă repede în ambele tăvi (dacă s-a pus zeamă de lămîie) și se nivelează.

Tăvile se introduc în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, checurile se coc, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Chec cu smîntînă

200 g făină, 100 g unt, 250 ml smîntînă groasă, 200 g zahăr tos, o linguriță cu vîrf praf de copt, 4 ouă mari, 20 ml rom, 50 g stafide, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, o lămîie, un vîrf de linguriță sare, un plic cu zahăr vanilat.

Se ung două forme lungi și înguste (35/6 cm) cu margarină solidă și se tapetează cu făina, sau neunse, se tapetează numai cu hîrtie albă (potrivită în

unghi drept, la colțuri). În acest caz, se scoate checul din formă culcat lateral, împreună cu hîrtia; aceasta se desprinde ușor, cît checul este cald; dacă se răcește, hîrtia se lipește de el. Se lasă așa, pe hîrtie, acoperit, pînă se răcește.

Într-un pahar, stafidele se pun în rom și se lasă 30 minute să se îmbibe. Untul se topește și se lasă să fie fluid. Gemul de portocale, dacă este întărit (fără sirop), se taie în bucățele, în făină, ca acestea să nu se lipească între ele; tot în făină se adaugă praful de crescut, coaja rasă de lămîie, sarea și zahărul vanilat.

Albușurile se bat spumă, apoi se adaugă tot zahărul tos și o lingură cu zeamă de lămîie, se bat pînă se întăresc din nou și se pun toate gălbenușurile, smîntîna, stafidele cu romul, untul topit, se amestecă prin răsturnare de 4—5 ori, cu telul și, apoi, se adaugă făina. Aici, praful de copt se combină cu smîntîna și zeama de lămîie din albuș; deci, se va lucra repede. Compoziția se amestescă ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus (dar nu prea mult), se deșartă repede în forme (se adună repede de pe vas cu lopățica din plastic) și se nivelează. Formele se pun în tavă de prăjitură care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Checurile se coc, în total, 30—40 minute.

Se scot din formă și se păstrează, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Chec cu rahat

350 g făină, 200 g unt sau untdelemn, 200 ml smîntînă sau 150 ml lapte 200 g zahăr, 6 ouă (sau 5 ouă și un albuș rămas), 20 ml rom, 50 g stafide, 150 g rahat roșu și verde, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, o linguriță cu vîrf praf de copt, o lămîie, ½ linguriță sare, un plic cu zahăr vanilat.

Se pregătesc formele ca în rețeta precedentă. Făina se pune pe o foaie de nailon și rahatul se taie direct în făină (în bucăți mici, cît bobul de porumb), ca bucățile să nu se lipească între ele. Dacă gemul din coji de portocale (v. „Gem din coji de portocale") este mai vechi și întărit, de asemenea, se taie în făină. Dacă este cu sirop (deci mai proaspăt), se pune odată cu untul topit, pe un vas cu apa caldă și apoi se lasă să se răcească. Tot în făină se amestecă praful de copt, sarea și vanilia. Stafidele se înmoaie în rom 30 minute.

Cînd toate sînt pregătite, se bat albușurile spumă tare, se adaugă tot zahărul și o lingură de zeamă de lămîie (15 ml) și se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun toate gălbenușurile, untul fluid (și gemul, dacă nu s-a pus în făină), smîntîna sau laptele, stafidele cu romul, se amestecă prin răsturnare de 4—5 ori, ușor, cu telul și se adaugă făina cu toate celelalte ingrediente, inclusiv praful de copt. Se amestecă ușor, cu telul, numai prin răsturnare, pînă se încorporează toate (dar nu prea mult). Compoziția se deșartă repede în tăvi și se coace ca și precedentele.

În compoziție sînt două substanțe acre: smîntîna și zeama de lămîie din albuș care se combină cu praful de copt; deci, trebuie să se lucreze repede.

Chec cu cacao

2 ouă mari, 120 g făină, 100 g unt, 100 ml smîntînă sau lapte, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, o linguriță cu vîrf praf de copt, un vîrf de linguriță sare, o linguriță cu vîrf gem de coji de portocale sau numai coajă rasă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat, o linguriță cu vîrf de cacao.

Se unge cu margarină solidă o formă lungă și îngustă (35/6 cm) și se tapetează cu făină. Gemul, dacă este fără sirop, se taie în bucățele, în făină, iar dacă este cu sirop, ca dulceața, se adaugă odată cu untul topit. Albușurile se bat spumă, apoi se adaugă tot zahărul tos și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun gălbenușurile, unul topit (dar rece) sau untdelemnul, smîntîna sau laptele, gemul (dacă nu s-a tăiat în făină) sau coaja de lămîie, se amestecă prin răsturnare ușor, cu telul, de 4—5 ori și apoi se adaugă toată făina care a fost bine amestecată, în prealabil, cu praful de copt, sarea și zahărul vanilat. Se amestecă prin răsturnare, cu telul, pînă cînd se încorporează toată făina, apoi 2/3 din compoziție se toarnă în lungul formei. În restul de 1/3 se pune repede cacaua, neapărat cernută prin sită de sîrmă, se amestecă ușor prin răsturnare, de 3—4 ori și se deșartă, apoi, în lungul formei; din loc în loc, se adîncește cu lopățica din plastic sau cu o lingură, ca aluatul să iasă marmorat, la copt. Se lucrează repede, dacă se folosește smîntînă și nu lapte.

Se coace, cum s-a arătat în rețetele precedente.

Chec cu cacao, fără praf de copt, cu untdelemn I

6 ouă mari, 250 g zahăr, 150 ml untdelemn, 200 g făină, 15 ml rom, coajă rasă de lămîie sau portocală sau o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, 25 g cacao cernută, un vîrf de linguriță sare fină, un plic cu zahăr vanilat.

Se pregătesc 2 forme de chec, ca în rețetele precedente. Albușurile se bat spumă tare și se adaugă zahărul tos și romul; se bat, în continuare, pînă cînd se întărește bine albușul, ca o zăpadă, apoi se pun gălbenușurile, untdelemnul și gemul de portocale (după caz), se amestecă prin răsturnare, ușor, de 4—5 ori, apoi se adaugă toată făina, împreună cu sarea, zahărul vanilat și coaja rasă de lămîie. După ce se amestecă ușor, prin răsurnare, cu telul, compoziția se deșartă pe jumătate în forme. În cealaltă jumătate se presară cacaua cernută (toată odată); se amestecă prin răsturnare numai de 2—3 ori, chiar dacă cacaua nu se încorporează complet și, apoi, se deșartă în lungul celor două tăvi (se curăță repede compoziția de pe vas cu lopățica); cu o lingură se adîncește, din loc în loc, ca să iasă checul marmorat.

Se coc la fel ca și checurile precedente.

Chec cu untdelemn II

300 g făină, 200 ml untdelemn, 200 ml smîntînă sau lapte, 200 g zahăr tos, 4 ouă mari, o lingură cu vîrf gem din coji de portocale, sau numai coajă rasă de lămîie, zahăr vanilat, 30 g stafide, 15 ml rom, 50 g nuci tăiate în felii groase, o linguriță cu vîrf praf de copt, 1/2 linguriță sare fină.

Se pregătesc două forme de chec. Într-un castron de 3 l se pun gălbenușurile, jumătate din cantitatea de zahăr și sarea; se adaugă treptat untdelemnul în fir subțire, amestecînd circular cu lingura (va avea un aspect de maioneză), apoi se diluează cu laptele sau smîntîna și se adaugă gemul din coji de portocale sau numai coaja de lămîie rasă și vanilia.

Albușurile se bat spumă, se adaugă restul de zahăr și o lingură cu rom, apoi se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc și se topește zahărul. Se deșartă peste compoziția anterioară, se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de 5—6 ori, apoi se pun stafidele cu romul, nucile și făina, împreună cu praful de copt. Se amestecă tot prin răsturnare, dar nu prea mult, ca să nu se lase albușul. Compoziția se deșartă în ambele forme (se curăță de pe vas cu lopățica din plastic) și se nivelează. În două minute formele se introduc în cuptorul dinainte încălzit, în cazul că în aluat s-a pus smîntînă și nu lapte.

Se coc ca și checurile precedente.

Chec cu untdelemn III

6 ouă mari (60 g bucata) sau 3 ouă și 3—4 albușuri, rămase de la alte preparate (păstrate la congelator, înghețate), 200 g zahăr, 100 ml untdelemn, 100 ml apă, 15 ml rom, 240 g făină (sau 200 g făină și 60 g nuci măcinate; sau 220 g făină și 20 g cacao cernută), 50 g nuci tăiate în felii groase, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale sau numai coajă rasă de lămîie și portocală, un plic cu zahăr vanilat, un vîrf de linguriță sare.

Se pregătesc două tăvi unse cu margarină și tapetate cu făină. Albușurile se bat spumă într-un lighenaș de 2—3 l (nu în oratiță) și se lasă la o parte. Făina, cernută prin sita de sîrmă, se lasă simplă sau se amestecă cu nucă măcinată sau cu cacao cernută. Gemul de portocale, dacă are sirop, se amestecă cu untdelemnul. Dacă este întărit și uscat se taie în bucățele, în făină; la fel se procedează cu smochinele și cu rahatul (cînd se pun în chec). În făină se adaugă și nuca tăiată în felii, sarea și vanilia; se amestecă bine toate.

Într-un ibric, pus pe foc, se amestecă zahărul și apa pînă cînd se topește zahărul și siropul dă în clocot. Albușul se bate, încă puțin, ca să-și revină, dacă s-a lăsat, apoi se adaugă, neapărat, romul (care umflă spuma) în același timp cu siropul clocotit, turnat în șuvoi subțire, bătînd mereu tare cu telul, pînă cînd se termină siropul și se umflă bine albușul. Se bate în continuare, încă un minut, apoi se pun gălbenușurile, untdelemnul cu gemul de portocale sau cu coaja rasă de lămîie și portocală și vanilia și se amestecă prin răsturnare de 4—5 ori, cu telul, apoi se adaugă toată făina. Se amestecă ușor cu telul, nu-

mai prin răsurnare, de jos în sus, pînă se încorporează gălbenuşurile şi untdelemnul (dar nu prea mult). Compoziţia trebuie să rămînă spumoasă şi umflată; chiar dacă nu s-au amestecat complet toate, compoziţia se deşartă în ambele forme (se curăţă cu lopăţica din plastic de pe vas) şi se nivelează. Formele se pun în tavă de prăjitură şi se coc ca şi checurile precedente, cca 30 minute, în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se încearcă, dacă s-a copt, introducînd o scobitoare în chec; dacă aceasta iese uscată, înseamnă că este gata.
Va fi foarte pufos şi-şi va menţine frăgezimea şi două săptămîni, păstrat în pungă de nailon, după ce s-a răcit în bucătărie, bine acoperit.

Chec cu albuşuri

6 albuşuri, 200 g zahăr tos, 100 g unt sau untdelemn, 60 g făină, 100 g nuci măcinate, 50 g nuci tăiate în felii, 50 g smochine, 50 g rahat roşu şi verde, 50 g stafide sau curmale, 15 ml rom, coajă rasă de la o lămîie, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale, un plic cu zahăr vanilat.

Nucile măcinate şi făina se amestecă pe o foaie de nailon; peste ele se pun rahatul, smochinele sau curmalele şi, aşa cum sînt acoperite cu făină şi nucă măcinată, se taie în bucăţele de mărimea unui bob de porumb, ca să nu se lipească între ele. La fel, se taie gemul din coji de portocale, dacă este întărit. Toate se amestecă bine împreună cu sarea, vanilia şi coaja de lămîie. Untul se topeşte şi se pregătesc formele ca în reţetele precedente.

Albuşurile se bat spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos şi o lingură cu zeamă de lămîie (15 ml) şi se bat, în continuare, pînă se întăresc din nou, ca o zăpadă. Se adaugă untul sau untdelemnul, stafidele (care au fost înmuiate, 30 minute, în rom) împreună cu romul şi făina cu toate celelalte deasupra. Se amestecă uşor, prin răsturnare, de jos în sus şi puţin. Compoziţia se deşartă în forme (se curăţă de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se nivelează. Checurile se coc, cum s-a arătat în reţetele precedente.

PRĂJITURI DIVERSE

Prăjitură cu cacao

Aluatul: *200 g făină, 200 g nuci măcinate, 100 g unt, 1/4 l l.pte, 4 ouă, 120 g zahăr, 30 g cacao, 20 ml rom, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, un vîrf de linguriță sare fină, o linguriță praf de copt, coajă de lămîie.*

Spuma: *4 albușuri, 200 g zahăr tos, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 1 zahăr vanilat, 400 g marmeladă.*

Untul moale sau topit (dar rece) se freacă cu zahărul, gălbenușurile, sarea, coaja rasă de lămîie, gemul de portocale și laptele, apoi cu făina care a fost amestecată cu nucile măcinate, cu cacaua cernută prin sita de sîrmă și cu praful de copt. Compoziția se deșartă într-o tavă mijlocie, de cca 23/33 cm sau ceva mai mare, unsă cu margarină solidă și tapetată cu făină și se nivelează cu lopățica din plastic. Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă cca 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Nu se observă cînd este rumenită, deoarece în compoziție este cacao; se controlează cu mîna, dacă este bine întărită. După ce tava s-a scos din cuptor, prăjitura se unge, cît este fierbinte, cu marmeladă. Dacă este întărită, marmelada se freacă cu lama cuțitului în borcan, ca să se amestece stratul de deasupra cu cel moale de dedesupt, sau se adaugă puțină apă, sau se face un sirop gros din 50 g zahăr și 30 ml apă care (după ce a fiert cîteva clocote) se amestecă, cît este cald, cu marmelada, pînă se omogenizează.

Albușurile se bat spumă, apoi se adaugă zahărul tos și zeama de lămîie sau romul; se bat, în continuare, cu telul pe un vas cu apă clocotită, 8—10 minute, insistînd mereu pe fundul vasului, pînă cînd spuma se întărește (nu trebuie să cadă de pe tel, cînd acesta se ridică) și se înfierbîntă bine. Se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și se bate încă de cîteva ori. Albușurile se

deşartă peste prăjitura unsă cu marmeladă şi se nivelează cu lopăţica din plastic; pentru ornament, se trasează, cu dosul furculiţei, dîre din colţurile opuse (pe toată suprafaţa). Pe spumă se pot presăra bomboane mici colorate sau se rade ciocolată prin răzătoarea cu găuri mici.

Se lasă să se usuce în bucătărie, pînă a doua zi. Se taie în bucăţi în tavă. Albuşul va fi moale ca o cremă.

Prăjitură Greta Garbo

Aluatul: *1/2 kg făină, 200 g unt, 2 ouă întregi, 250 ml smîntînă groasă, 100 g zahăr, 30 g drojdie, 1/2 linguriţă sare, coajă de lămîie.*

Umplutura: *un borcan de 400 g marmeladă fină (de caise, coarne, măceşe), 1/4 kg nuci măcinate, 1/4 kg zahăr tos, un zahăr vanilat.*

Glazura: *100 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml apă, 30 g unt.*

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, se adaugă untul moale, ouăle întregi, pe rînd, amestecînd după fiecare, pînă cînd se încorporează în unt, apoi smîntîna, coaja de lămîie şi, la urmă, făina; se amestecă, fără să se frămînte prea mult şi se lasă să crească 15 minute. Aluatul se pune, apoi, pe masă, sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină şi se împarte în patru părţi egale. Se ia o bucată de aluat, i se dă formă dreptunghiulară, presînd cu mîna, ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi marginile drepte, apoi se întinde cu sucitorul o foaie cu grosimea de 1/2 cm, după dimensiunile unei tăvi mijlocii, de cca 23/33 cm sau ceva mai mare. Foaia se aşază în tavă neunsă, după unul din procedeele arătate la „Plăcintă din aluat franţuzesc cu brînză sau fructe". Se unge, apoi, foaia cu marmeladă şi se presară cu 1/3 din nucile amestecate cu zahărul tos şi zahărul vanilat. La fel se procedează şi cu celelalte foi care, apoi, se suprapun, foaia de deasupra rămînînd neunsă. Tava se lasă la cald 30 minute, ca foile să dospească. Prăjitura se coace la foc mijlociu, cca o oră, în cuptorul încălzit dinainte.

Se lasă în tavă pînă ce se răceşte, apoi se glasează cu glazură de cacao (v. „Glazuri"). După ce glazura s-a întărit, prăjitura se taie în felii de 3/5 cm.

Prăjituri cu nuci

I. Foaia: *200 g nuci măcinate, 100 g făină, 200 g zahăr tos, 150 g unt, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, coajă de lămîie, un borcan de 400 g marmeladă (de caise, coarne sau măceşe), 1 plic zahăr vanilat, 6 albuşuri.*

Glazura: *6 gălbenuşuri, 160 g zahăr pudră, 15 g rom sau zeamă de lămîie.*

Pentru ornat: *ciocolată rasă, bomboane mici colorate, nuci tocate etc.*

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos şi romul sau zeama de lămîie şi se bat în continuare pînă ce se întăresc din nou, ca o zăpadă. După aceea, se pune untul topit, dar rece, se amestecă cu telul prin răsturnare

de 4—5 ori, apoi se adaugă toată făina amestecată, în prealabil, cu nucile măcinate, coaja de lămîie şi zahărul vanilat; se amestecă din nou, uşor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus şi puţin. Compoziţia se deşartă în lungul unei tăvi mijlocii de cca 23/33 cm sau ceva mai mare, unsă bine cu margarină solidă şi tapetată cu făină, se curăţă de pe lighenaş cu lopăţica din plastic şi se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu şi se lasă cca 25 minute; nu se deschide cuptorul 15 minute.

După ce s-a scos tava din cuptor, prăjitura fierbinte se stropeşte cu pensula muiată în 50 ml rom sau cu stropitoarea din plastic (în care se pune romul); se unge imediat cu marmelada şi se lasă să se răcească. În acest timp, se freacă, cu furculiţa sau cu mixerul, gălbenuşurile cu zahărul pudră şi cu o lingură de rom sau cu zeamă de lămîie, pînă cînd se topeşte zahărul şi compoziţia capătă consistenţa unei smîntîni care curge puţin; se deşartă peste marmeladă şi se nivelează. Deasupra se presară cu ingredientele pentru ornat, dar fără să se acopere complet gălbenuşul.

După ce s-a lăsat să se usuce în bucătărie pînă a doua zi, prăjitura se taie în bucăţi de 3/5 cm.

II. Foaia: *140 g unt sau margarină, 100 g zahăr tos, 140 g nuci măcinate, 70 g făină, 5—6 albuşuri, o lingură rom sau zeamă de lămîie, marmeladă.*

Crema: *100 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr, 30 g cacao, 30 ml rom.*

Glazura: *5 gălbenuşuri, 140 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 1 plic cu zahăr vanilat.*

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă deodată zahărul tos şi romul sau zeama de lămîie şi se bat în continuare pînă se întăresc bine. După aceea, se adaugă untul topit, dar rece şi făina amestecată cu nucile măcinate, exact ca în reţeta precedentă. Se coace în tavă tapetată cu margarină şi făină. Foaia va fi mai subţire. Cînd se scoate din cuptor se unge imediat cu marmeladă şi se lasă să se răcească.

Pentru cremă, se freacă untul moale cu zahărul şi romul, pînă cînd se omogenizează, apoi, se adaugă nucile măcinate şi cacaua cernută şi se amestecă bine. Crema se întinde cu cuţitul peste marmelada zvîntată. Dacă nu se poate întinde uşor, se introduce vasul cu crema cîteva secunde în apă fierbinte, avînd grijă să nu se topească untul; crema se freacă puţin şi la căldura vasului se va muia; apoi, se întinde şi se lasă la rece, ca să se întărească untul.

Gălbenuşurile, zahărul şi romul sau zeama de lămîie se freacă cu furculiţa sau cu mixerul, pînă cînd compoziţia capătă consistenţa unei smîntîni care curge puţin; se deşartă peste crema de nuci, se nivelează şi deasupra se ornează ca şi precedenta.

III. *Aceeaşi foaie ca la II*, după ce s-a copt, se unge cît este fierbinte cu 400 g marmeladă acrişoară (caise, coarne etc). Se bat spumă 4 albuşuri (rămase de la alte preparate), se adaugă 200 g zahăr tos şi o lingură cu rom sau zeamă de lămîie (15 ml) şi se bat în continuare, 8—10 minute, pe un vas cu apă

clocotită (apa să nu ajungă pînă la spumă) pînă se întăresc (să-şi menţină forma, cînd se ridică telul) şi se înfierbîntă. După ce s-au luat de pe foc, se pune un zahăr vanilat şi se bat încă de cîteva ori, ca să se amestece. Spuma se deşartă peste marmeladă, se nivelează şi, cu dosul furculiţei, se fac dîre pe diagonală, din ambele sensuri, formînd mici vîrfuri, din 5 în 5 cm.

Se lasă să se zvînte pînă a doua zi, apoi se taie în bucăţi. Spuma va fi moale ca o cremă.

IV. Aluatul: *400 g făină, 150 g unt sau margarină, 150 ml smîntînă sau iaurt, 50 g zahăr, 2 gălbenuşuri, un vîrf de linguriţă sare, coajă de lămîie, 1/2 linguriţă praf de copt.*

Umplutura: *5 albuşuri, 3 gălbenuşuri, 150 g zahăr tos, 200 g nuci măcinate, 15 ml rom, un zahăr vanilat, 400 g marmeladă acrişoară (caise, coarne).*

Untul sau margarina se freacă cu zahărul pînă ce se moaie, se adaugă gălbenuşurile, smîntîna, sarea, coaja de lămîie şi, la urmă, făina împreună cu praful de copt. Se amestecă fără să se frămînte şi se ţine la rece 30 minute. Aluatul se împarte, apoi, în jumătate. Se ia o jumătate, se întinde în foaie după dimensiunile unei tăvi mijlocii (cca 24/38 cm) şi se aşază în tava neunsă, cum s-a arătat la „Plăcinta din aluat franţuzesc cu brînză şi fructe". Foaia se unge bine cu marmelada.

Albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenuşurile, se bat de 4—5 ori ca să se amestece puţin cu albuşurile, se pune nuca măcinată şi se amestecă cu telul, prin răsturnare, dar puţin, ca să nu se lase albuşul. Compoziţia se deşartă în lungul tăvii, se nivelează şi deasupra ei se aşază cealaltă foaie care a fost întinsă după dimensiunile tăvii (se ridică şi se aşază ca şi precedenta). Sau, aluatul se împarte în jumătăţi, după ce s-a frămîntat. O jumătate se frămîntă pe masă cu făină cît este nevoie (cca 50 g), ca să se obţină un aluat vîrtos; se ţine la rece, pînă cînd se pune umplutura cu nucă peste marmeladă şi, apoi, se rade în frecăţei prin răzătoarea cu găuri mici, direct peste nucă, ca să acopere toată suprafaţa prăjiturii, apoi se coace 30—40 minute la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte.

Nu se deschide cuptorul 20 minute, ca umplutura să crească.

Se lasă să se răcească în tavă, se pudrează cu zahăr, apoi se taie în bucăţi.

V. Aluatul: *300 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 gălbenuşuri, 15 ml rom, un vîrf de cuţit sare fină, o linguriţă rasă praf de copt, coajă de lămîie, un borcan (400 g) marmeladă acrişoară.*

Spuma: *3 albuşuri, 150 g zahăr tos, 120 g nuci măcinate, 15 ml rom.*

Într-un castron, se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenuşurile pe rînd, sarea, coaja de lămîie şi romul şi, la urmă, făina; se amestecă toate fără să se frămînte. Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară după dimensiunile unei tăvi de cca 26/40 cm. Foaia poate fi mai groasă, ca să se aşeze mai uşor în

tavă; după ce s-a aşezat, se mai întinde cu mîna ,ca să acopere toată suprafaţa tăvii. Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se lasă cca 25 minute. După ce s-a scos din cuptor, foaia se unge imediat cu marmeladă acrişoară. În timp ce se scoate foaia, albuşurile se bat spumă tare (dacă ouăle sînt mai mici, se pun 4 albuşuri), se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc (ca o zăpadă); după aceea, se lasă la rece. Nucile şi zahărul vanilat se adaugă, numai după ce prăjitura a fost aranjată cu marmelada. Albuşul se bate încă puţin ca să-şi revină, se adaugă nucile şi zahărul vanilat, se amestecă, cu telul, numai prin răsturnare, de 9—10 ori, apoi se deşartă peste marmeladă şi se nivelează cu lopăţica din plastic cu care se adună şi de pe lighenaş. Tava se introduce din nou în cuptor, la foc mijlociu, avînd grijă ca uşa cuptorului să fie complet deschisă pe toată durata coacerii (30 minute). După 15 minute, tava se întoarce în cuptor. Spuma se întăreşte şi se rumeneşte puţin.

Se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în bucăţi de 3/5 cm.

Turtă cu cacao

6 ouă mari, 200 g zahăr, 200 g unt, 50 g cacao, 150 g făină, 100 g nuci tocate cu cuţitul, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale, 30 ml rom, o linguriţă praf de copt sau bicarbonat de amoniu, un plic cu zahăr vanilat.

Se pregăteşte o tavă mare, de cca 26/40 cm, unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină. Albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; se pun apoi gălbenuşurile şi untul topit (dar rece), se amestecă prin răsturnare cu telul de 4—5 ori şi se adaugă făina care a fost bine amestecată, în prealabil, cu cacaua cernută, praful de copt şi gemul de portocale (tăiat în bucăţele în făină, dacă este întărit). Se amestecă tot prin răsturnare, cu telul, pînă ce se încorporează toate ingredientele, dar nu prea mult. Compoziţia se deşartă în lungul tăvii, se nivelează cu lopăţica din plastic cu care se adună şi de pe vas şi se presară cu nucile tăiate în felii mai groase şi apoi tocate puţin cu cuţitul. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu şi se lasă 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în bucăţi dreptunghiulare. Se poate păstra în pungă de nailon la rece (după ce s-a răcit, acoperită, în bucătărie).

Prăjitură mozaic

A l u a t u l : *500 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr, 200 ml smîntînă, 4 gălbenuşuri, un praf de copt, un vîrf de linguriţă sare fină, coajă de lămîie.*

P e n t r u s t r o p i t f o a i a : *200 ml lapte rece, 50 g zahăr.*

Crema: *150 g unt, 100 g zahăr, 50 g nuci măcinate, 50 g nuci tăiate cu cuțitul, 50 ml rom, 50 g cacao, 200 g marmeladă acrișoară, gem de portocale.*

Glazura: *4 albușuri, 200 g zahăr tos, 15 g rom sau zeamă de lămîie, 50 g ciocolată sau nuci tocate.*

Într-un castron, se freacă untul cu zahărul pînă cînd se moaie, se adaugă gălbenușurile, smîntîna, sarea, coaja de lămîie și, la urmă, făina amestecată cu praful de copt. Aluatul se frămîntă pînă se încorporează făina, apoi din el se modelează pe masă (sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină) un sul mai gros care se împarte în trei părți. Fiecare bucată se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 6—7 mm și se așază pe dosul unei tăvi de cca 26/40 cm presărată cu făină (netezită cu palma); foaia se întinde, în continuare, în grosime de 3—4 mm, ca să acopere toată tava și, apoi, se coace, cca 20 minute, la foc mijlociu, în cuptorul încălzit dinainte. După 15 minute, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform și focul se reduce puțin, ca prăjitura să nu se rumenească prea mult. Cînd se scoate tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă (dosul unei tăvi). Astfel se procedează cu toate foile care, pe măsură ce se coc, se așază unele peste altele.

Pentru cremă, se alege foaia cea mai puțin reușită, se fărîmițează (bucățele de mărimea unui bob de porumb) și se stropește cu laptele rece în care s-a dizolvat zahărul. Untul se freacă cu zahărul, ca să se moaie, se adaugă marmelada, gemul de portocale, romul, nucile măcinate și în felii și cacaua cernută; se amestecă bine, ca să se omogenizeze, apoi se pune foaia zdrobită care a absorbit tot laptele și se amestecă cu lingura, ușor, prin răsturnare (ca să rămînă bucățile întregi). Crema se pune pe una din foile rămase, se nivelează bine cu cuțitul și se presează, ca să nu rămînă goluri. Cealaltă foaie se așază deasupra și se presează cu dosul unei tăvi, peste care s-a pus o mică greutate.

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul sau zeama de lămîie, după care se bat în continuare, pe un vas cu apă clocotită, 8—10 minute, ca spuma să se întărească (să-și mențină forma) și să se înfierbînte bine. Se insistă permanent pe fundul lighenașului, ca să nu se coaguleze albușul. Cînd se ia de pe aburi, se pune un zahăr vanilat, dacă nu s-a pus rom, se bate puțin, ca să se amestece, apoi se deșartă peste prăjitură și se nivelează cu dosul furculiței cu care se trasează dîre din colțurile opuse ale tăvii. Peste spumă se rade puțină ciocolată, prin răzătoarea cu găuri mici, sau se pun nuci tocate.

Foaia de deasupra se poate unge numai cu glazură albă, preparată dintr-un albuș, 100 g zahăr pudră și o lingură cu zeamă de lămîie (v. „Glazură albă"). Se lasă să se usuce în cămară, pînă a doua zi, apoi, prăjitura se taie în bucăți de 3/5 cm.

Piersici cu cremă

A l u a t u l : *450 g făină, 250 ml smîntînă, un ou, 100 g zahăr, 50 g unt, un vîrf de cuțit sare, o linguriță cu vîrf bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar).*

C r e m a : *2 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri lapte sau apă (30 ml), 30 g cacao, 200 g unt, 30 ml rom, 100 g nuci măcinate, un zahăr vanilat.*

Într-un lighenaș, se amestecă cu lingura smîntîna, oul întreg, zahărul, sarea, untul topit, dar rece, coaja de lămîie și, la urmă, făina împreună cu amoniacul, apoi se frămîntă cu mîna 2—3 minute. Se obține un aluat mai vîrtos, care se lasă să stea 3—4 ore, în bucătărie, sau de seara pînă dimineața, la rece, acoperit, ca să nu prindă crustă. Se ia, apoi, din aluat cca 1/4 și, pe masa presărată cu făină, se modelează în sul cu diametrul de 2 cm care se taie în bucăți de 2 cm. Fiecare bucată se rulează în formă de bilă; se așază în tava presărată cu făină (netezită cu palma), cu distanță de 3 cm între ele, deoarece cresc mult la copt. Se coc 20—25 minute, la foc mijlociu (să rămînă deschise la culoare), în cuptorul încălzit dinainte. Nu se deschide cuptorul 15 minute, ca aluatul să crească și să prindă formă; după aceea, focul se poate reduce, dacă este nevoie, ca bilele să nu se rumenească prea mult. După ce s-au răcit, se scobesc puțin la bază, se umplu cu cremă și se lipesc cîte două, formînd cîte o piersică; piersicile se trec cu partea bombată prin zahăr tos, colorat cu puțină vopsea vegetală roșie sau cu o linguriță cu sirop de zmeură. Crema de cacao (v. „Creme pentru torturi") rece se amestecă cu nuca măcinată și romul; dacă nu este destul de vîrtoasă, se pune și o parte din miezul scos din piersici.

Se păstrează în pungă de nailon, la frigider.

Prăjitură grătar

500 g făină, 200 g untură de porc, unt sau margarină, 200 ml smîntînă, un gălbenuș, un ou întreg, 50—100 g zahăr, 100 g nuci măcinate (se poate și fără nuci), un praf de copt, zeama și coaja de la 1/2 lămîie, un vîrf de linguriță sare fină, un borcan de 400 g marmeladă acrișoară (de caise, vișine sau coacăze), un plic cu zahăr vanilat.

Într-un castron, se amestecă cu lingura grăsimea moale, sarea, gălbenușul, oul întreg, zeama și coaja de lămîie, smîntîna și, la urmă, făina, împreună cu nuca măcinată și praful de copt. Dacă nu se pune nucă, se va adăuga cca 50 g făină. Se amestecă bine, fără să se frămînte. Aluatul trebuie să fie vîrtos. Se lasă la rece, ca să se întărească grăsimea (30 minute). Se ia jumătate din aluat și se întinde în foaie, după dimensiunile unei tăvi mari de cca 26/44 cm. Foaia se poate întinde mai groasă, ca să se ridice mai ușor de pe masă, împăturită în trei, ca și în rețetele precedente; după ce se așază în tavă, se desfac marginile și se întinde cu mîna, ca să acopere toată tava; se unge cu marmeladă. Din restul aluatului (lăsat la rece), se fac suluri, cu grosimea unei maca-

roane, care, apoi, se aşază cu distanţă de 2 cm între ele, pe marmeladă, în diagonală, începînd cu două colţuri opuse (pe toată suprafaţa). Se aşază încă un rînd de suluri la fel, peste primul, începînd din celelalte colţuri opuse, tot cu distanţă de 2 cm între ele, formînd astfel un grătar. Albuşul rămas se bate puţin cu furculiţa şi cu el se unge grătarul (cu pensula). Sau, pentru economie de timp, se frămîntă aluatul, ca să fie mai vîrtos şi, apoi, se rade în frecăţei deasupra foii unsă cu marmeladă (v. „Prăjituri cu nuci V"). Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă 30—40 minute; după 20 minute, focul se reduce, ca prăjitura să nu se rumenească prea mult.

Se lasă în tavă să se răcească, apoi se pudrează cu zahăr şi cu zahăr vanilat şi se taie în romburi. Dacă mai rămîne aluat, se fac cornuleţe.

Prăjitură din aluat fraged cu glazură albă

A l u a t u l : *500 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 g zahăr, un gălbenuş şi un ou întreg mare, 150 ml smîntînă, coaja şi zeama de la o lămîie mare, o linguriţă cu vîrf praf de copt sau bicarbonat, 1/2 linguriţă sare, 400 g marmeladă acrişoară (caise, coarne, coacăze etc), un plic cu zahăr vanilat.*

G l a z u r a : *un albuş, 100 g zahăr pudră, o lingură zeamă de lămîie (15 ml), bomboane mici, colorate, sau nuci tocate cu cuţitul, ciocolată rasă.*

Într-un castron, untul sau margarina se freacă cu zahărul, pînă cînd se moaie, apoi se adaugă gălbenuşul, oul întreg, smîntîna, sarea, aromele, zeama de lămîie şi, la urmă, făina amestecată neapărat cu praful de copt sau bicarbonatul. Se amestecă, numai pînă cînd se încorporează făina; nu se frămîntă. Aluatul se lasă la rece 30 minute, ca să se întărească grăsimea şi să se întindă mai uşor, fără prea multă făină. Pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se întinde jumătate din aluat în foaie de mărimea unei tăvi de cca 26/40 cm. Foaia se aşază în tavă, cum s-a arătat la „Plăcintă din aluat franţuzesc cu brînză şi fructe" şi se unge cu marmeladă. Peste marmeladă se pot presăra 50—100 g nuci, tocate cu cuţitul sau măcinate, şi, apoi, se aşază a doua foaie, la fel. Prăjitura se coace, la foc mijlociu, 30—40 minute, în cuptorul bine încălzit dinainte. După 20 minute, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform şi focul se mai reduce, dacă este nevoie, ca prăjitura să nu se rumenească prea tare. Se lasă în tavă să se răcească.

Glazura (v. „Glazură albă") se deşartă peste prăjitură, se întinde cu cuţitul uniform, se presară cu ce avem pentru decor şi se lasă pînă a doua zi, ca să se usuce. Prăjitura se taie în bucăţi, cît este nevoie. Restul se păstrează în cutie de carton, bine închisă.

Prăjitură cu fructe I

6 ouă mari, 100 g unt, 300 g zahăr, 250 g făină, un vîrf de linguriță sare, o linguriță praf de copt, 15 ml rom, un zahăr vanilat, 3/4 kg fructe (cireșe, vișine, caise), 50 g pesmet, 1/2 linguriță scorțișoară sau un plic cu zahăr vanilat.

Fructele se pregătesc, cum s-a arătat la „Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș" și se amestecă, imediat, cu pesmetul și scorțișoara sau vanilia. Se tapetează cu margarină solidă și făină o tavă de cca 26/40 cm. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos, zahărul vanilat și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc ca o zăpadă. Se pun gălbenușurile și untul topit, dar rece, amestecîndu-se puțin cu telul, numai prin răsturnare, de 4—5 ori, apoi se adaugă toată făina, împreună cu praful de copt și sarea și se amestecă în continuare ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, dar nu prea mult, ca să nu lase spuma. Compoziția se deșartă în tavă, se adună repede de pe vas cu lopățica din plastic, cu care se nivelează și deasupra ei se presară fructele, fără zahăr. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, unde se lasă la foc mijlociu, 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr și se taie în bucăți.

Prăjitură cu fructe II

6 ouă mari, 250 g făină, 300 g zahăr, 200 ml smîntînă, 1/2 linguriță sare, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat, o linguriță rasă praf de copt sau bicarbonat de sodiu sau de amoniu, 3/4 kg fructe, 50 g pesmet, 1/2 linguriță scorțișoară măcinată sau zahăr vanilat.

Fructele se pregătesc, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se tapetează o tavă de cca 26/40 cm cu margarină solidă și făină. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc, din nou, ca o zăpadă. Se adaugă gălbenușurile, smîntîna, zahărul vanilat și sarea, se amestecă ușor, cu telul prin răsturnare, de 4—5 ori, apoi se pune făina, împreună cu praful de copt sau bicarbonatul și se amestecă ușor, cu telul, numai, prin răsturnare, dar nu prea mult. Compoziția se deșartă în lungul tăvii și se curăță repede de pe vas cu lopățica din plastic cu care se nivelează. După ce s-au presărat fructele, tava se introduce, repede, în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Prin combinarea smîntînei cu praful de

crescut din făină, se degajă bioxid de carbon, reacţie care nu durează mai mult de 3 minute; de aceea, trebuie să se lucreze repede. Prăjitura trebuie să se introducă, imediat, în cuptorul bine încălzit, ca să prindă formă în această fază (umflată); de aceea, nu se deschide cuptorul 20 minute. Prăjitura se coace cca 30—40 minute; focul se mai poate reduce, dacă cuptorul rumeneşte prea tare.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, se pudrează cu zahăr cu vanilie şi, apoi, se taie în bucăţi.

Prăjitură cu fructe III

I. *300 g făină, 150 ml untdelemn, 250 g zahăr, 100 ml lapte, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, coajă de lămîie şi portocală, 15 ml rom, un vîrf de linguriţă sare, o linguriţă praf de copt sau bicarbonat de sodiu sau de amoniu (amoniac alimentar), 1 kg fructe, 50 g griş sau pesmet, vanilie.*

Se tapetează o tavă de circa 26/40 cm cu margarină şi făină. Fructele se pregătesc, ca în reţetele precedente şi se amestecă cu pesmetul sau grişul.

Într-un lighenaş de 2—3 l, se freacă gălbenuşurile cu 100 g zahăr, cu coaja de lămîie şi portocală sau cu o linguriţă cu vîrf de gem din coji de portocale şi cu sarea, se adaugă untdelemnul, treptat, în şuvoi subţire (ca la maioneză), amestecînd mereu cu lingura şi, apoi, laptele. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul, deodată (nu zeamă de lămîie, deoarece jumătate din compoziţie trebuie să mai stea şi există praf de copt în aluat) şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. Albuşurile se deşartă peste compoziţia cu untdelemn, se amestecă cu telul de cîteva ori, uşor, prin răsturnare, apoi se adaugă făina cu praful de copt sau amoniacul carbonic şi se amestecă, uşor, tot prin răsturnare, pînă cînd se încorporează. Jumătate din această compoziţie se deşartă în tavă şi se nivelează. Se coace la foc mijlociu, cca 20 minute, în cuptorul bine încălzit dinainte, pînă se rumeneşte puţin. După ce s-a scos din cuptor, foaia se presară cu o lingură de griş şi apoi se aşază fructele uniform (zahăr nu se pune). Compoziţia care a rămas se deşartă peste fructe, în mai multe grămezi care, apoi, se nivelează; se dă la cuptor în continuare, cca 30 minute, la foc mijlociu, ca să se moaie şi fructele. Dacă se rumeneşte prea tare, focul se mai reduce.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, se pudrează cu zahăr şi vanilie şi se taie în bucăţi.

II. *350 g făină, 100 ml untdelemn, 200 ml lapte, 250 g zahăr, 4 ouă mari sau 4 mijlocii şi un albuş (rămas), coaja şi zeama de la 1/2 lămîie, un plic cu zahăr vanilat, un plic cu praf de copt sau o linguriţă cu vîrf bicarbonat de sodiu sau de amoniu, 1/2 linguriţă sare fină, 750 g fructe, 50 g pesmet.*

Într-un lighenaş, se freacă gălbenuşurile cu 100 g zahăr, cu sarea, coaja de lămîie şi vanilia, se adaugă untdelemnul în fir subţire, ca la maioneză, apoi laptele şi făina, împreună cu praful de crescut, amestecîndu-se bine cu lingura, pînă cînd se desfac toate cocoloaşele; aluatul va fi moale. Albuşurile se bat spumă, apoi se adaugă restul de zahăr şi o lingură cu zeamă de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă. Spuma se

deşartă peste compoziţia cu făina, se adună tot albuşul de pe vas cu lopăţica din plastic şi, numai pe urmă, se amestecă cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, pînă cînd se omogenizează. Compoziţia se deşartă, imediat, în lungul tăvii, tapetată cu margarină solidă şi făină (se adună repede de pe vas), se nivelează şi se presară fructele uniform, pe toată suprafaţa (fructele amestecate cu pesmetul vor intra în aluat, fără să cadă la fund). Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu, unde se ţine 30—40 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute.

Prăjitura se lasă în tavă să se răcească, se pudrează cu zahăr pudră şi zahăr vanilat şi apoi se taie în bucăţi.

Prăjitura va creşte frumos şi va fi foarte pufoasă, dacă se introduce în cuptor în 2—3 minute, după ce praful de copt din făină s-a amestecat cu zeama de lămîie din albuş.

Dacă se pune rom în loc de zeamă de lămîie, se poate lucra mai încet, deoarece praful de crescut se va descompune numai la căldură, după ce compoziţia se introduce în cuptor.

Prăjitură din pandişpan cu fructe

6 ouă mari, 120 g zahăr tos, 120 g făină, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 1 kg fructe (vişine, cireşe, caise, piersici, frăguţe, căpşuni, gutui, mere, prune, rubarbă), 150 g unt, 150 g zahăr tos.

O tavă mare emailată de cca 26/40 cm se unge la bază şi pe margini cu tot untul solid şi se presară cu zahăr (150 g) numai la bază. Se aşază fructele cît se poate de uniform, fără să se amestece cu zahărul (cireşele, vişinele — curăţate de sîmburi; caisele, piersicile — curăţate de coajă şi sîmburi sau numai de sîmburi, tăiate în sferturi, sau dacă sînt mari, în felii de 2 cm grosime; gutuile, merele — curăţate de coajă şi de mijlocul cu sîmburii, apoi tăiate în felii de $1^1/_2$ cm grosime; frăguţele, căpşunile — curăţate de codiţe şi spălate în strecurătoare la un jet de apă şi bine scurse în şervet din tifon; prunele — rupte în jumătăţi; rubarba — tăiată în felii de 1 cm grosime). Zahăr nu se pune peste fructe, ca să nu le umezească deasupra. Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se ţine 20—30 minute, ca să se moaie fructele şi să se usuce deasupra (să nu umezească aluatul la copt). În timp ce se coc fructele, se pregăteşte compoziţia de pandişpan. Albuşurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos şi romul, se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă şi se lasă la o parte. Tava se scoate din cuptor, după ce fructele s-au înmuiat. Se lasă numai 3 minute, ca să iasă vaporii fierbinţi din ele, fără să se amestece sau să se apese. Fructele nu trebuie să intre cu partea de deasupra în siropul care s-a format din zahăr şi zeama lor. În acest timp, albuşul se bate de cîteva ori, ca să-şi revină, dacă s-a lăsat; se adaugă toate gălbenuşurile, se bat de 4—5 ori cu telul, apoi se pune toată făina şi se amestecă uşor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori. Compoziţia se deşartă în mai multe grămezi peste fructe (se curăţă repede de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se nivelează. Se coace în continuare, cca 30 minute, tot la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea,

tava se poate întoarce în cuptor, dacă acesta nu coace uniform şi focul se mai reduce, ca prăjitura să nu se rumenească prea mult. După ce s-a copt, se trece cu cuţitul pe marginea prăjiturii, se pune o planşetă mai mare peste tavă şi se răstoarnă împreună, printr-o mişcare rapidă, ca siropul să nu curgă din fructe, ci să se scurgă în pandişpan. Fructele vor avea un aspect lucios de la siropul cu care se glaseză. Se taie în bucăţi şi se serveşte caldă sau rece.

Prăjitura întoarsă se poate orna cu frişcă cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"). Înainte de a se orna cu frişcă, prăjitura se ţine neapărat în frigider, cca 2 ore, ca să se răcească bine, altfel frişca şi gelatina se vor muia.

Compoziţia se poate prepara din jumătate din cantităţile ingredientelor şi se coace în cratiţă smălţuită de 2 l. Ornată cu frişcă, va avea aspect de tort.

Prăjitură din pandişpan cu fructe şi zahăr ars

Cantităţile ingredientelor şi modul de preparare sînt identice ca în reţeta precedentă.

Se poate prepara din cantităţile reduse la jumătate pentru o cratiţă de 2 l. Zahărul tos (150 g) se caramelizează direct într-o margine a tăvii sau, respectiv, în cratiţă, la foc mic (nu direct pe flacără, ca să nu plesnească smalţul). Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă în mijlocul lui, circular (cu coada unei linguri de lemn), pînă cînd se atrage, treptat, tot zahărul care se va carameliza în maro deschis şi se va forma puţină spumă deasupra (zahărul se arde în cîteva secunde şi, dacă se lasă nesupravegheat, se carbonizează şi capătă gust amar). După ce s-a caramelizat, vasul se ridică de pe foc şi, imediat, se învîrteşte, ca să se glaseze, mai ales, la bază. (Se poate mări cantitatea de zahăr, la 200 g, pentru tavă şi 100 g, pentru cratiţă). Se lasă să se răcească bine. (Cînd se răceşte, zahărul pocneşte). După aceea, vasul se unge bine lateral şi la bază cu tot untul solid, care se va presăra cu fructele cît se poate de uniform (chiar şi suprapuse). Se coc la cuptor, pînă cînd se înmoaie, apoi se pune compoziţia de pandişpan, cum s-a arătat în reţeta precedentă şi se coace, în continuare, la fel.

Se serveşte simplă sau ornată cu frişcă cu gelatină.

Plăcintă cu mere şi brînză de vaci

A l u a t u l : *500 g făină, 200 g unt sau margarină, 250 ml lapte, un ou, 50 g zahăr, 30 g drojdie, o linguriţă rasă sare, coajă de lămîie sau o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale.*

U m p l u t u r a : *1/2 kg brînză de vaci, 500 g mere, 100 g unt, 50 g griş, 30 g făină, 4 ouă, 150 g zahăr tos, coajă de lămîie şi un vîrf de linguriţă scorţişoară.*

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, pînă cînd se lichefiază, se adaugă laptele călduț, untul sau margarina topită, dar rece, gălbenușul, sarea, aromele și, la urmă, făina. Se amestecă bine cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna, 6—7 minute. Aluatul se lasă să crească, pînă cînd se pregătește umplutura. Brînza se mărunțește bine cu dosul furculiței, apoi se amestecă cu untul moale, gălbenușurile, coaja de lămîie și scorțișoara, merele curățate și rase prin răzătoarea cu găuri mari, grișul și făina. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul, se bat în continuare, pînă cînd se întăresc și, apoi, se amestecă cu brînza prin răsturnare, cu telul.

Jumătate din aluat se întinde în foaie, după mărimea unei tăvi mai mari de cca 26/40 cm și se așază în tava unsă cu margarină, cum s-a arătat la „Plăcintă din aluat franțuzesc cu brînză și fructe". După aceea, se presară cu o lingură de griș și se deșartă umplutura care, apoi, se intinde uniform. Deasupra se așază cealaltă jumătate de aluat, întinsă în foaie, care se unge cu albușul rămas, bătut puțin cu furculița; apoi, cu dosul furculiței, se trasează dîre, pe diagonală, începînd din colțurile opuse. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă 40—50 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, focul se poate reduce puțin, dacă cuptorul rumenește prea tare.

Plăcinta se lasă în tavă, se pudrează cu zahăr cu vanilie și se servește tăiată în bucăți, caldă sau rece. Este o prăjitură spornică și bună.

Plăcintă cu mere în tavă mare de aragaz

I. Aluatul: *750 g făină, 250 g unt (margarină, untură de porc), 250 ml smîntînă sau iaurt, 100 g zahăr, 2 ouă întregi și un gălbenuș, o linguriță rasă sare, un plic cu praf de copt, coaja rasă de la o lămîie.*

Umplutura: *1 kg mere, 75 g griș sau pesmet, 150—200 g zahăr, o linguriță rasă scorțișoară măcinată.*

Într-un castron, se freacă grăsimea moale cu zahărul, se adaugă gălbenușul și ouăle întregi, smîntîna sau iaurtul, sarea, coaja rasă de lămîie și, la urmă, făina amestecată, în prealabil, cu praful de copt. Nu se frămîntă, ci numai se amestecă, pînă cînd se încorporează toate. Aluatul se lasă la rece, pînă cînd se pregătește umplutura.

Merele mai acrișoare, curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie în felii subțiri și se amestecă, imediat, cu grișul sau pesmetul și cu scorțișoara. Jumătate din aluat se întinde în foaie dreptunghiulară, după dimensiunile tăvii. Foaia nu este prea subțire, așa că se pune în tavă mai ușor, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se presară cu o lingură de griș, apoi se împart merele uniform pe foaie și se presară cu zahărul tos. Deasupra se așază cealaltă foaie, întinsă la fel. Se unge cu pensula muiată în albușul rămas, bătut puțin și se trasează dîre cu furculița întoarsă, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Se coace și servește la fel, ca varianta cu mere și brînză de vaci.

II. Aluatul: *650 g făină, 400 g iaurt, 200 ml untdelemn, 50—100 g zahăr, un plic cu praf de copt sau o linguriță cu vîrf bicarbonat de sodiu sau de amoniu (amoniac alimentar), o lingură gem de coji de portocale, 1/2 linguriță sare.*

Umplutura *la alegere (v. „Umpluturi dulci pentru plăcintă sau rulouri")*

Iaurtul, untdelemnul, zahărul, gemul de portocale sau alte arome și sarea se pun într-un castron de cca 3 l. Se bat bine, 2 minute, cu lingura, pînă cînd se omogenizează iaurtul cu untdelemnul, apoi se adaugă făina, amestecată deapărat cu praful de crescut. Se amestecă cu lingura și apoi se frămîntă, cu mîna, pînă cînd se încorporează bine făina. Aluatul se împarte în două părți din care, se întind două foi pentru o tavă mare de aragaz, procedînd exact ca în rețeta precedentă. Este un aluat care se lucrează foarte ușor.

Prăjitură cu lămîie

6 ouă, 200 g zahăr tos, 150 g făină, 150 g unt, coaja și zeama de la o lămîie, un vîrf de linguriță sare, 50 g nuci tocate cu cuțitul, un plic cu zahăr vanilat.

Se tapetează o tavă mijlocie (23/33 cm) cu margarină solidă și făină. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și 2 linguri cu zeamă de lămîie și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă, După aceea, se pun gălbenușurile și untul topit, dar rece, se bat de 4—5 ori, se adaugă făina și se amestecă, ușor, cu telul, prin răsturnare, de 9—10 ori, ca să se încorporeze făina, dar nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția se deșartă în lungul tăvii (se curăță repede de pe vas cu lopățica din plastic), se nivelează și se presară cu nucile tăiate în felii groase și tocate puțin cu cuțitul. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, unde se lasă cca 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; apoi, tava se poate întoarce în cuptor, dacă acesta nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă prăjitura se rumenește prea tare.

Prăjitura se lasă în tavă să se răcească, se pudrează cu zahăr și se taie în pătrate, romburi sau semilune, cu forma din tablă subțire (cu care se taie gogoșile).

Prăjitură cu cremă de cacao

Aluatul: *250 g făină, 100 g unt, 100 ml smîntînă, 3 gălbenușuri, 50 g zahăr, coajă rasă de lămîie, o linguriță rasă praf de copt, un borcan (400 g) marmeladă de caise, coarne, coacăze, măceșe.*

Umplutura: *3 albușuri, 100 g zahăr, 120 g nuci măcinate, 15 ml rom.*

Crema de cacao: *150 g unt, 150 g șerbet de cacao, un zahăr vanilat.*

Într-un castron, se amestecă untul moale cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, smîntîna, coaja de lămîie și, la urmă, făina cu praful de copt. Se amestecă, pînă cînd se încorporează bine toate, fără să se frămînte. Aluatul se lasă la rece 30 minute, apoi se pune pe masa presărată cu făină, i se dă formă de dreptunghi, presîndu-l cu palma, ca să aibă peste tot aceeași grosime și laturile drepte. Se întinde în foaie, după dimensiunile unei tăvi de cca 26/42 cm. Foaia se poate lăsa mai groasă, ca să se pună mai ușor în tavă. Se împăturește în trei, se introduc palmele de o parte și de alta a ei, se ridică și se așază la mijlocul tăvii; apoi, se desfac capetele și se mai întinde cu mîna, cît mai este necesar, ca tava să fie bine acoperită. Se coace în cuptor la foc mijlociu cca 20 minute, pînă cînd se rumenește puțin. În acest timp, se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul tos și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; apoi, se pun nucile mărunțite, amestecînd ușor, cu telul, prin răsturnare, numai de 7—8 ori.

Cînd se scoate tava din cuptor, foaia se unge abundent cu marmeladă, se deșartă umplutura cu nucă în mai multe grămezi peste marmeladă (se adună de pe vas cu lopățica din plastic) și se nivelează. Tava se introduce din nou în cuptor, lăsînd ușa cuptorului complet deschisă. Prăjitura se coace 30 minute la foc mijlociu. După 15—20 minute, cînd s-a întărit bine partea dinspre fundul cuptorului, se întoarce tava și se lasă în continuare, pînă cînd umplutura se usucă bine și se rumenește puțin. Se lasă să se răcească în tavă, în bucătărie.

Șerbetul se amestecă cîteva secunde cu untul, pe un vas cu apă caldă, pînă cînd se moaie puțin la căldura vasului, avînd grijă să nu se topească untul; se ia, apoi, la o parte și se freacă bine cu telul pînă ce devine ca o cremă spumoasă, adăugînd zahărul vanilat și o lingură cu rom. Crema se deșartă peste prăjitura rece (adunată de pe vas cu lopățica din plastic) și se întinde uniform, apoi se fac dîre drepte sau pe diagonală cu dosul furculiței care vor masca denivelările.

Prăjitura se ține la rece, ca să se întărească untul, apoi se taie în bucăți dreptunghiulare.

Prăjitură cu nuga (grilaj)

Foaia I: *4 ouă mari sau 4 ouă mijlocii și un albuș rămas, 100 g zahăr, 15 ml rom, 40 g făină, 60 g nuci mărunțite.*

Foaia II: *300 g făină, 150 g unt, 100 ml smîntînă sau iaurt, 50 g zahăr, un ou, un vîrf de linguriță sare fină, o linguriță rasă praf de copt sau amoniac carbonic, coajă rasă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat.*

Crema: *3 ouă, 100 g zahăr, 300 g unt, o lingură rom (15 ml), 200 g nuci mărunțite, 150 g zahăr tos pentru caramel.*

Siropul: *50 g zahăr, 100 ml apă, 50 ml rom, vanilie.*

O tavă mare de cca 26/44 cm se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Pentru prima foaie, se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul și se bat, pînă cînd se întăresc din nou; se pun gălbenușurile, se bat cu telul de 4—5 ori și, apoi, toată făina amestecată, în prealabil, cu nucile.

Compoziția se amestecă ușor, prin răsturnare, cu telul, de 9—10 ori, apoi se deșartă în lungul tăvii și se nivelează cu lopățica din plastic. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă cca 20—25 minute; nu se deschide cuptorul 15 minute. După ce s-a copt, foaia se răstoarnă imediat pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mîini de latura cea mai lungă și se întoarce pe baza ei, deoarece dacă rămîne cu partea de deasupra în jos, se va lipi de șervet.

Pe aceeași tavă se coace foaia a doua. Într-un lighenaș, se freacă untul moale cu zahărul, oul întreg, smîntîna, sarea și coaja de lămîie sau vanilia; la urmă, se pune făina amestecată, în prealabil, cu praful de copt sau amoniacul și se amestecă bine cu mîna, pînă cînd se încorporează, fără să se frămînte. Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1 cm, ca să se pună mai ușor pe dosul tăvii care a fost presărat cu făină (netezită cu palma). Se întinde, în continuare, cu sucitorul, ca să acopere bine tava, apoi se trece cu cuțitul de sus în jos, pe marginea tăvii, ca să se taie aluatul care a trecut peste tavă, îndreptînd astfel marginile. Se coace la foc mijlociu 25—30 minute, pînă cînd se rumenește ușor; focul se mai poate reduce puțin. După ce s-a copt, foaia se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planșetă și se ține în bucătărie să se răcească. Nucile se taie în felii mai groase, nu se macină. Zahărul se caramelizează într-o tigaie (dar nu direct pe flacără), supravegheat din clipa cînd se pune pe foc, deoarece se arde repede și capătă gust amar. Cînd apare primul punct caramelizat pe suprafața zahărului, se amestecă cu coada unei linguri de lemn, circular, numai în mijlocul lui, pînă cînd, treptat, se caramelizează tot și se formează puțină spumă; apoi, se ia imediat de pe foc, se adaugă toate nucile tocate și se amestecă numai cu coada lingurii, pînă cînd se glasează toată nuca. Dacă zahărul ars s-a întărit între timp, se trece cîte puțin tigaia pe foc, numai pînă cînd se moaie zahărul, amestecînd, în același timp, ca să se adune tot zahărul pe nuci. Aceasta este nugaua sau grilajul. Se deșartă pe o farfurie întinsă (unsă puțin cu unt sau untdelemn ca să nu se lipească), cît mai răsfirat, ca să se răcească mai repede și să se întărească. Se ia, apoi, cîte o bucată de grilaj și, pe o planșetă, se bate (tot în margine), cu muchia unui ciocan de bătut carne, ca să se desprindă în bucățele (cît bobul de porumb sau mai mici). Se aleg bucățile mai mari, cca jumătate din cantitatea de grilaj și se pun de o parte; restul se trece prin mașina de nucă. Se pregătește crema de zahăr ars (v. „Creme pentru torturi"). După ce compoziția bătută pe aburi s-a răcit și s-a amestecat cu tot untul, se adaugă nugaua măcinată. Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul 2—3 clocote și după ce s-a răcit, se adaugă romul.

Aranjarea: Pe foaia din aluat coaptă și răcită, se întinde 2/3 din cremă, peste ea se așază foaia de pandișpan care se stropește cu tot siropul (cu stropitoarea din plastic cu capacul perforat), se unge cu restul de cremă și se presară cu grilajul de nucă care a fost pus la o parte.

Prăjitura se lasă la rece 2—3 ore, apoi se taie în bucăți de 3/5 cm.

Prăjitură cu mac

Se prepară exact ca și prăjitura cu nucă de la punctul IV, înlocuind doar *nucile măcinate* din spuma de albuș *cu aceeași cantitate de mac măcinat* (*v. „Prăjituri cu nuci"*).

Madelene

4 ouă mari, 100 g unt, 150 g făină, 100 g zahăr, 15 ml rom, 50—100 g stafide, o lingură cu vîrf gem din coji de portocale (facultativ), un plic cu zahăr vanilat, un vîrf de linguriță sare fină, 50 g nuci tăiate în felii groase și, apoi, tocate.

Se ung bine cu margarină solidă pînă sus și se tapetează cu făină 24 forme mici de tarte cu marginea ondulată (compoziția ajunge exact pentru ele). Într-o tigăiță se încălzește untul cu gemul de portocale, fără să se înfierbînte (numai să se topească) și se lasă la o parte, să se răcească. Stafidele (se dezlipesc, dacă sînt lipite între ele) se amestecă bine cu făina, sarea, zahărul vanilat și coaja de lămîie (dacă nu s-a pus gem). Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc, ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenușurile și untul, se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, de 4—5 ori, se adaugă toată făina și se amestecă în continuare, tot prin răsturnare, numai de 9—10 ori. În fiecare formă se pune cîte o lingură cu vîrf din compoziție (numai pînă la jumătatea ei) și se presară cu nuci. Dacă nu avem forme suficiente, se lasă compoziția care a rămas la rece, pînă cînd se coc primele madelene. (Compoziția se ia numai din margine).

În lipsă de forme de tarte, compoziția se poate coace și în tavă mijlocie (de cca 23/33 cm), unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină; nucile se presară deasupra compoziției. Se coace la foc mijlociu, 25—30 minute. Cuptorul nu se deschide 20 minute; apoi, se poate reduce puțin focul, dacă cuptorul rumenește prea tare.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr cu vanilie și se taie în bucăți. Se poate păstra în pungă de nailon (să nu se usuce), după ce s-a răcit bine.

Prăjitură din pandișpan

P a n d i ș p a n u l : *6 ouă, 120 g făină, 150 g zahăr, coajă rasă de lămîie, 15 ml rom.*

C r e m a : *150 g unt, 200 g marmeladă de caise, zmeură sau coarne, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, 200 g nuci măcinate, un plic cu zahăr vanilat, 50 ml rom pentru stropit blatul.*

S i r o p u l : *150 ml apă, 50 g zahăr, 100 ml rom.*

G l a z u r a : *100 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml apă, 30 g unt sau 150 g șerbet.*

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și o lingură cu rom sau zeamă de lămîie (toate deodată) și se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc, ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenușurile, se bat de 4—5 ori cu telul, se adaugă făina și se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori, ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția se deșartă în tavă de cca 28/42 cm, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină, se adună de pe vas cu lopățica din plastic și se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 25—30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se poate întoarce sau se reduce focul, dacă cuptorul rumenește prea tare. Coaptă, se răstoarnă pe un șervet uscat și, imediat, se întoarce pe baza ei. Cînd este rece, se taie din ea cîte 6 cm de jur împrejur, ca să se îndrepte marginile; părțile tăiate se zdrobesc în bucăți mai mari și se stropesc cu siropul cu rom (apa se fierbe 2—3 clocote cu zahărul și, după ce s-a răcit, se pune romul).

Untul se freacă, pînă cînd se moaie, se adaugă marmelada, gemul de portocale, nucile și, la urmă, pandișpanul stropit și se amestecă prin răsturnare, cu lingura, ușor (ca bucățile de pandișpan să fie de 1—2 cm). Foaia de pandișpan se taie în jumătate, pe grosime; după ce s-au stropit jumătățile cu 50 ml rom (cu stropitoarea din plastic), se suprapun cu crema întinsă uniform, cu cuțitul. Deasupra, se glasează cu cacao sau cu șerbet (v. „Glazuri"). Dacă glazura se pune direct pe cremă (care este umedă), aceasta se va înmuia și va căpăta aspect dezagreabil.

După ce s-a întărit glazura, prăjitura se taie în bucăți dreptunghiulare.

Flori de salcîm în pandișpan

2 ouă mari sau 2 mijlocii și un albuș rămas, 40 g făină, o lingură rom, 7—8 ciorchini de flori de salcîm, 30 g zahăr pudră, un plic cu zahăr vanilat.

Se aleg 7—8 ciorchini de flori de salcîm (bine înflorite), se pun într-un vas cu apă multă și se agită ușor, ca să se curețe de eventualele insecte sau praf. Se așază pe un șervet din tifon îndoit în patru, ca să se scurgă de apă. Între timp, se prepară compoziția. Într-o farfurie întinsă, albușurile se bat spumă cu furculița, se pune romul (fără zahăr) și se bat încă puțin, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se adaugă gălbenușurile, se bat de 4—5 ori, se pune făina și se amestecă numai prin răsturnare, cu furculița (pînă se încorporează). Tigaia se pune la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără) și se lasă să se înfierbînte, 4—5 minute, fără grăsime. Între timp, florile de salcîm (așa umede) se introduc în compoziție; se țin de codițe și se întorc pe toate părțile, ca să adere bine compoziția la ele. În tigaia înfierbîntată se pun două linguri cu untdelemn și, imediat, se așază în ea cîte 2—3 flori, cît mai răsfirate neînghesuite (se iau de codițe cu mîna). Se prăjesc la foc mijlociu, cîte 2—3 minute, pe fiecare parte; dacă este nevoie, se mai adaugă puțină grăsime, ca să nu se lipească de tigaie. Se scot cu furculița pe farfurie, se pudrează cu zahăr și vanilie și se servesc calde sau reci.

Florile de salcîm se pot pregăti la fel și în compoziție de clătite, însă mai groasă, ca pentru mere (v. „Mere în coca de clătite").

Savarine I

Aluatul: *6 ouă, 120 g zahăr, 15 ml rom, 30 g făină, 100 g pesmet*

Siropul: *300 g zahăr, 400 ml apă, 100 ml rom.*

Pentru ornat: *gem de zmeură sau caise, 1/2 kg frişcă sau frişcă cu gelatină (v. „Frişca").*

Se ung 12 forme de savarine cu unt sau margarină solidă şi se tapetează cu pesmet. Albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi romul sau o lingură cu zeamă de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. Se adaugă gălbenuşurile, se bat de 4—5 ori, ca să se amestece puţin, apoi se pune pesmetul cu făina, amestecînd cu telul, numai prin răsturnare, de 9—10 ori, ca să nu se lase albuşul. Compoziţia se împarte cu lingura în toate formele tapetate. Acestea se pun într-o tavă de prăjitură (ca să se manipuleze mai uşor) care se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu şi se lasă 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, focul se mai reduce, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. După ce s-au copt, se răstoarnă cu baza în sus, pe un platou şi se lasă să se răcească acoperite, în bucătărie. Între timp, se pregăteşte siropul. Zahărul se amestecă cu apa, pe foc, pînă cînd se dizolvă şi se lasă să fiarbă cîteva clocote. Cînd este aproape rece, se adaugă romul. Fiecărei savarine i se taie cîte un capac (cam 1/3 din ea), aşa cum este aşezată. Pe un platou, savarinele se stropesc abundent cu siropul, pus într-o stropitoare din plastic cu capacul perforat şi, apoi, se introduc neapărat în frigider, unde se lasă să se răcească 2—3 ore, altfel frişca se va muia, cînd va ajunge în contact cu ele. Fiecare savarină se unge deasupra cu gem peste care se pune un strat de 2—3 cm frişcă, cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat; se aşază capacul şi pe el se modelează, o rozetă mare din frişcă, printr-o simplă apăsare pe cornet.

Compoziţia de savarine se poate coace şi în formă mare, cu marginea ondulată şi cu tub la mijloc, bine unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină. Se coace cum s-a arătat mai înainte şi, după ce s-a răcit, i se taie un capac (1/3 din ea), aşa cum este răsturnată pe platou (rotund de tort), se stropeşte, se ornează cu frişcă şi apoi se taie în felii de 4—5 cm.

Savarine II

Compoziţia de savarine se poate pregăti şi fără pesmet, numai cu făină, exact ca pentru „Indiene cu frişcă". Pentru savarine (care se stropesc cu sirop dulce), în compoziţie se vor pune numai 15 g zahăr şi 25 g făină la un ou de 60 g şi la 6 ouă, 20 ml rom; în rest, se prepară, cum s-a arătat mai înainte. În frişca pentru ornat (în oricare variantă) se pot adăuga albuş şi gelatină care o vor înmulţi (dubla), astfel, menţinîndu-şi mai bine forma (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat").

Indiene cu frişcă

5 ouă, 125 g făină, 100 g zahăr (25 g făină şi 20 g zahăr la 1 ou), 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 1/2 kg frişcă, 50 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat.

Se tapetează 2—3 tăvi cu margarină solidă şi făină. Pe tapetul din tavă, se marchează rondele cu un pahar de vin cu marginea subţire, cu distanţă de 2 cm între ele. Într-un căzănel de 2—3 l, se pregăteşte compoziţia ca pentru oricare pandişpan. Albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi romul (nu esenţă de rom) sau zeama de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă. După aceea, se adaugă gălbenuşurile, se bat cu telul de 4—5 ori şi se pune toată făina, amestecînd uşor, cu telul numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori.

Se ia cîte o linguriţă cu vîrf, se pune pe locul marcat şi, fără să se atingă tapetul, se lăţeşte puţin cu vîrful linguriţei, ca să ia la bază exact forma rondelei marcate în aşa fel, încît să se obţină grosimea de 1 1/2 cm la mijloc, iar la margine mai puţin, imitînd o pălărie de ciupercă. Compoziţia se ia numai din margine, fără să se mai amestece în ea, pînă cînd se termină. Indienele se coc la foc mijlociu, 15 minute. După ce s-au copt, se trece cu cuţitul pe sub ele, se scot din tavă şi se aşază, unele lîngă altele, pe baza lor, pe un platou. Jumătate din numărul indienelor se glasează cu cacao sau ciocolată, sau cu şerbet de cacao (v. „Glazuri").

Glasarea se face, introducînd indienele cu partea de deasupra în glazură, sau întinzînd glazura, cu lama cuţitului, deasupra lor, sau aşezînd pe fiecare cu baza pe o furculiţă care se ţine deasupra vasului cu glazura fluidă şi turnînd cu lingura glazura peste ele. Se aşază apoi pe o foaie de nailon, ca glazura să se usuce bine şi să se întărească. Pe fiecare bază a indienelor neglasate se pune un strat de 2 cm frişcă bătută spumă, cu sau fără gelatină şi peste aceasta se aşază cîte o indiană glasată. Indienele se pot umple, la fel, cu orice fel de „Cremă pentru torturi" sau cu „Spumă de albuş cu marmeladă de caise" (v. reţetele).

Ciuperci din indiene

Compoziţia se pregăteşte cum s-a arătat în reţeta precedentă, însă cu 15 g zahăr tos şi 20 g făină pentru 1 ou.

Marcarea pe tavă se face cu pahare de trei dimensiuni — de apă, vin şi lichior (cu marginea subţire), pentru a putea aranja ciupercile mai variat. Cca 1/4 din compoziţie se pune într-un cornet din pînză deasă sau într-o pungă de nailon care are montat la vîrf un şpriţ cu deschizătura dreptunghiulară, cu lungimea de 2 cm şi lăţimea de 2—3 mm. Pălăria ciupercilor se face din compoziţia pusă cu linguriţa pe locurile marcate, ca şi indienele. Se ia din compoziţie o cantitate, după mărimea ciupercii, în aşa fel, încît la mijloc pălăria acesteia să aibă grosimea de 1 1/2 cm şi marginea mai subţire. Cu şpriţul se formează bastonaşe de lungimi diferite, după mărimea pălăriilor şi cu grosimea

de 1 cm; acestea, lipite cîte două, vor forma piciorul ciupercilor; deci, trebuie să fie în număr dublu față de numărul ciupercilor. Pălăriile și bastonașele se coc în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, însă focul se reduce imediat, după ce s-au introdus în cuptor. Se lasă la foc mic, 15 minute, ca să nu se rumenească prea mult. După ce s-au copt și răcit, pălăriile se scobesc puțin pe partea pe care au stat în tavă. Cu cremă de tort se lipesc bastonașele cîte două și tot cu ea se umple și partea scobită a fiecărei pălării în care se va înfige piciorul. Ciupercile, astfel aranjate, se ung cu „Glazură albă" cu lama unui cuțit inoxidabil, se lasă să se usuce pînă a doua zi (în cămară), apoi cu vîrful unei scobituri, se fac, din loc în loc, mici buline cu culoare vegetală roșie, dizolvată în puțină apă, imitînd, astfel, ciuperca „pălăria șarpelui". Se pot glasa și cu șerbet de cacao sau ciocolată, ca și indienele.

Ciupercile se pot servi ca atare, sau vor fi folosite ca ornament la tortul „Trunchi de copac" (risipite în jurul lui, ca pe un cîmp).

Cataif

Foaia: *3 ouă mari, circa 270 g făină.*

Siropul: *200 g zahăr, 200 ml apă, 50 ml rom.*

Umplutura: *1 kg frișcă sau 1/2 kg frișcă, dacă se prepară cu gelatină și albușuri.*

Din ouă și făină se pregătesc tăiței subțiri (v. „Aluat de tăiței"). După ce s-au uscat, tăițeii se presară într-o tavă mare, smălțuită, ca cea de aragaz, bine unsă cu unt solid în așa fel, încît să fie acoperită toată suprafața, ca o foaie întreagă de aluat. Se coc la cuptor, la foc mijlociu, 15 minute, pînă cînd se rumenesc puțin. În acest timp, zahărul se fierbe cu apa 2—3 clocote. Vasul se ia de pe foc, se adaugă romul și, după ce s-au rumenit, tăițeii se stropesc bine, cu lingura, cu acest sirop fierbinte. Se mai lasă la cuptor la foc mic, pînă cînd absorb tot siropul și se leagă între ei, ca o foaie.

Foaia se lasă să se răcească în tavă, ca să se întărească, apoi se taie în jumătate. Dacă foaia s-a lipit de tavă, se încălzește puțin tava pe plită, numai cîteva clipe, pînă cînd se moaie zahărul. O jumătate se taie în pătrate de 5/5 cm, iar cealaltă se ridică cu grijă și se așază pe dosul unei tăvi sau pe un platou de mărime potrivită. Pe jumătatea întreagă se așază un strat de 3—4 cm grosime de frișcă bătută spumă, cu sau fără gelatină (v. „Frișca"), pe ea se pun pătratele, în ordinea în care au fost și, apoi, după forma lor, trecînd cu cuțitul prin frișcă, se taie și foaia de dedesubt.

Arlechin

I. Aluatul: *420 g făină, 280 unt, 100 g zahăr, 200 ml smîntînă, un ou mare (60 g), un vîrf de linguriță sare fină, coajă de lămîie sau un plic cu zahăr vanilat.*

Glazura: *3—4 gălbenușuri, 25 g zahăr pudră pentru fiecare gălbenuș și la toate 10—15 ml zeamă de lămîie, un borcan (400 g) marmeladă acrișoară.*

Pentru decor: *50 g nuci tăiate în felii mai groase și, apoi, tocate cu cuțitul, sau stafide mici negre, ciocolată granule sau rasă, bomboane colorate, mici cît gămălia acului, migdale fierte în apă clocotită, pînă cînd li se desprinde ușor coaja (cînd se prind între două degete și se presează, să alunece sîmburele afară), apoi tăiate în formă de chibrit, cît sînt moi și apoi colorate cu culori vegetale (numai o picătură la o lingură apă).*

Într-un lighenaș de 2—3 l, se freacă untul moale cu zahărul, pînă cînd se omogenizează (dacă untul este înghețat, nu se omogenizează bine, rămîn bucățele foarte mici, care, la copt, se vor topi și se vor forma găuri în foaie), se adaugă apoi oul întreg, smîntîna, sarea, aroma și, la urmă, făina, amestecîndu-se cu lingura, numai pînă cînd se încorporează făina, fără să se frămînte. Aluatul va fi moale. Se coace pe dosul unei tăvi mijlocii, de cca 23/33 cm sau mai mică, deoarece foaia subțire și foarte fragedă, dacă are suprafața mare, se va rupe, cînd se va manipula. Compoziția moale se întinde în grosime de 2—3 mm, cu lama unui cuțit, pe dosul tăvii neunse. Se coace 15—20 minute în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu; focul se mai reduce, după ce s-a introdus foaia în cuptor, ca să nu se rumenească prea tare, iar dacă cuptorul nu coace uniform, după 10 minute, se întoarce tava. După ce s-a copt, foaia se răstoarnă, repede, împreună cu tava pe o planșetă sau pe masa acoperită cu o hîrtie albă; apoi, tava se desprinde ușor, ajutîndu-ne și de lama cuțitului. Foaia coaptă se unge imediat cu marmeladă. Marmelada, dacă este mai tare deasupra, se freacă în borcan, cu cuțitul, ca să se amestece și, dacă este nevoie, se diluează cu puțină apă sau cu sirop gros (50 g zahăr și 50 ml apă care se fierb 2—3 clocote) și cald.

Tava se răcește bine pe dinăuntru cu apă rece, după fiecare foaie coaptă, altfel untul din aluat se va topi și aluatul nu se va lipi de tavă, va aluneca. Mai rapid se lucrează cu două tăvi de aceleași dimensiuni. A doua foaie, după ce s-a copt, se răstoarnă împreună cu tava peste prima care a fost unsă. Se ridică, apoi, tava și se continuă, la fel, pînă cînd se coc 4—5 foi. Foile se potrivesc să fie perfect suprapuse, după ce se ridică tava, deoarece calde alunecă ușor peste marmeladă. Peste ultima foaie, după ce s-a răcit, se deșartă „Glazura din gălbenușuri" care se nivelează, repede, cu cuțitul și se decorează, după preferință, avînd grijă să nu se acopere complet.

Prăjitura se lasă la rece pînă a doua zi, ca să se usuce glazura, apoi se taie în bucăți de 2/4 cm, cît este nevoie; restul se poate păstra la rece, în pungă de nailon sau în cutie de carton, 2—3 săptămîni.

II. Dacă în aluatul din rețeta precedentă se pun 100 ml smîntînă în loc de 200 ml, restul cantităților și modul de preparare rămînînd neschimbate, aluatul va fi mai vîrtos. Se împarte în 4—5 bucăți, după mărimea tăvii. Pe masa presărată cu puțină făină se formează, din fiecare bucată, cîte un sul, cît lungimea tăvii, apoi se așază pe dosul tăvii neunse și se întinde cu sucitorul în foaie subțire, ca să-l acopere bine. Foaia se presară cu puțină făină, ca să nu se lipească de sucitor, cînd se întinde și se înnădește cu aluat în locul unde se

rupe. Cînd tava este perfect acoperită, se trece cu cuțitul pe margini, de sus în jos, ca să se înlăture aluatul ce depășește tava și să se îndrepte laturile.

Foile se coc, se răstoarnă împreună cu tava și se ung, la fel, ca și precedenta. Se glasează și ornează la fel.

Prăjitură din foi, cu cremă de zahăr ars

Aluatul: *320 g făină, 150 g unt, 150 ml smîntînă, un ou, o linguriță rasă praf de copt, bicarbonat de sodiu sau de amoniu (amoniac alimentar), un vîrf de cuțit sare, 50 g zahăr, coajă de lămîie sau un plic cu zahăr vanilat.*

Crema: *150 g zahăr tos pentru caramel, 50 g făină, 250 ml apă, 150 g unt, 100 g zahăr, un zahăr vanilat.*

Într-un lighenaș, se amestecă bine untul moale cu smîntîna, oul întreg, sarea, aromele și, la urmă, cu făina împreună cu praful de crescut; se amestecă, pînă cînd se încorporează bine, fără să se frămînte. Se împarte aluatul în trei părți. Foile se coc pe dosul unei tăvi mijlocii de cca 23/33 cm, sau puțin mai mică. Fiecare bucată se întinde pe masă în foaie de 1 cm grosime care se așază, apoi, pe dosul tăvii, presărat bine cu făină (netezită cu palma) și se întinde, în continuare, cu sucitorul, pînă cînd se obține o grosime de cca 3 mm, ca să acopere toată tava (dacă foaia este prea subțire, se fărîmițează la manipulare). Marginile foii se îndreaptă, trecînd cu cuțitul de sus în jos, pe marginea tăvii. Se coace la foc mijlociu, 20 minute, pînă cînd se rumenește puțin. După ce s-a scos tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie, ca să se desprindă, apoi se lasă să alunece ușor pe o planșetă sau pe dosul unei tăvi. Foile se suprapun, pe măsură ce se coc.

Pentru cremă, zahărul se caramelizează pînă capătă culoarea maro deschis (v. „Nuga sau grilaj"). După ce s-a format puțină spumă deasupra, se stinge cu 150 ml apă fierbinte și se lasă la foc mic, pînă cînd se topește bine zahărul. Separat, făina se freacă cu 100 ml apă rece, adăugată cîte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe, și, după ce zahărul s-a dizolvat complet, se toarnă în sirop, în șuvoi continuu, amestecînd mereu cu lingura, ca să nu se formeze cocoloașe. La dorință, se mai pot pune 100 g zahăr. După cîteva clocote, cînd crema s-a îngroșat, se ia cratița de pe foc și se lasă să se răcească, sau se răcește pe apă rece, amestecînd întruna. Se adaugă la marginea cremei jumătate din cantitatea de unt (care a fost ținut 2—3 ore în bucătărie, ca să fie moale) și se amestecă, pînă cînd toată crema aderă la el și se încorporează bine, apoi se pune și restul de unt, la fel. Pe dosul unei tăvi se așază, cu grijă, o foaie care se unge cu jumătate din cantitatea de cremă (chiar dacă este mai moale), apoi se așază a doua foaie, se unge cu restul de cremă și, peste ea, se pune a treia. Foile se presează puțin cu dosul unei tăvi, ca să se niveleze crema și se lasă pînă a doua zi, ca să se frăgezească prăjitura.

Se pudrează cu zahăr și se taie în felii de 2/5 cm. Pentru a-i da un aspect mai frumos, imediat după ce s-a pus crema și s-a presat puțin cu tava, se unge cu „Glazură albă" (un albuș, 100 g zahăr pudră, o lingură cu zeamă de lămîie). Glazura se poate presăra imediat cu bomboane mici, colorate, sau cu alte ingrediente, indicate la „Arlechin" și se lasă să se usuce pînă a doua zi, cînd se taie în bucăți de 2/5 cm.

Prăjitură din foi, cu zahăr ars

Aluatul: *450 g făină, 75 g zahăr tos, 125 g unt sau margarină, 100 ml smîntînă sau iaurt, un ou, un vîrf de linguriță sare fină, coajă de lămîie, o linguriță cu vîrf praf de copt.*

Crema: *un borcan de 400 g marmeladă (caise, coarne, coacăze, măcește etc.), 200 g unt, un plic cu zahăr vanilat.*

Zahărul tos se caramelizează, pînă cînd capătă culoarea maro deschis și, după ce a apărut puțină spumă deasupra, se stinge cu 150 ml apă fierbinte, lăsîndu-se la foc mic, pînă cînd se topește zahărul; apoi se răcește pe apă rece. Margarina sau untul moale se amestecă cu oul întreg, sarea, coaja de lămîie, smîntîna sau iaurtul și se diluează cu siropul de zahăr ars, apoi se adaugă făina împreună cu praful de copt, amestecîndu-se bine toate, fără să se frămînte prea mult. Se împarte aluatul în 4 bucăți. Se coc 4 foi pe dosul unei tăvi mijlocii de cca 23/33 cm, presărat cu făină, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Foile coapte se ung cu „Crema de unt cu marmeladă".

Prăjitura se presează puțin cu dosul unei tăvi, ca să se niveleze crema și se lasă la rece pînă a doua zi, ca să se frăgezească foile. Prăjitura se poate umple cu orice cremă pentru tort (chiar mai moale). Deasupra se ornează cu „Glazură albă" sau cu „Glazură de cacao", sau se pudrează numai cu zahăr și apoi se taie în bucăți de 3/5 cm.

Prăjitură din foi, cu suc de roșii

Aluatul se prepară din aceleași cantități ca în rețeta precedentă, înlocuindu-se siropul de zahăr ars cu 150 ml suc de roșii și 50 g zahăr. Aluatul se împarte în patru bucăți și foile se coc, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se ung, apoi, cu „Cremă de lămîie pentru foi", sau cu orice cremă de tort. Foile vor fi roz și vor avea gust plăcut.

Prăjitura se ornează cu „Glazură albă" pe care se presară bomboane mici, colorate. Se lasă pînă a doua zi, apoi se taie în dreptunghiuri (2/5 cm).

Prăjitură cu cremă de lămîie

Foaia I: *400 g făină, 100 g unt sau margarină, 100 g zahăr, un ou, 200 ml lapte, o linguriță cu vîrf bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar, nu alt praf de copt), un vîrf de linguriță sare fină, 30 g cacao, coajă de lămîie.*

Foaia II: *4 ouă mari, 100 g zahăr tos, 80 g făină, 15 ml zeamă de lămîie.*

Siropul: *150 g zahăr tos, 400 ml apă, 100 ml rom, un plic cu zahăr vanilat.*

Crema: *250—300 g unt, 250 ml lapte, 50 g făină sau calciu griș, 200 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat, o lămîie mare.*

Glazura: *150 g zahăr, 30 g cacao, 75 ml apă, 30 g unt sau 200 g șerbet.*

Pentru prima foaie, se freacă untul moale cu zahărul, într-un lighenaș. După aceea, se adaugă toate ingredientele menționate și, la urmă, făina amestecată, în prealabil, cu cacaua cernută și cu amoniacul. Aluatul va fi mai vîrtos; nu trebuie frămîntat, ci numai amestecat, pînă cînd se încorporează toate. Se împarte în două părți egale. Fiecare foaie se întinde pe dosul unei tăvi mai mari de cca 28/44 cm, presărat bine cu făină (netezită cu palma) și apoi i se îndreaptă laturile cu cuțitul, trecut de sus în jos, pe marginea tăvii. Cele două foi se coc cca 20 minute, în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Cînd se scoate tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie și se lasă să alunece pe dosul unei tăvi. Foile se suprapun, pe măsură ce se coc.

Pentru a doua foaie (de pandișpan), se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul tos și o lingură cu rom (toate deodată) și se bat, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun gălbenușurile toate, se bat de 4—5 ori, se adaugă toată făina și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, de jos în sus, numai de 9—10 ori. Compoziția se pune în aceeași tavă pe care s-au copt cele două foi, tapetată pe dinăuntru cu margarină solidă și făină. Se coace 20 minute, la foc mijlociu. După ce s-a copt, se răstoarnă peste celelalte foi.

Pentru sirop, într-o tigaie smălțuită, se caramelizează zahărul pînă cînd capătă culoarea maro deschis, amestecînd cu coada unei linguri de lemn. După ce s-a format puțină spumă deasupra, se stinge cu apa fierbinte și se lasă să fiarbă la foc mic, pînă cînd zahărul se dizolvă bine. Cînd siropul este rece, se pune romul.

Crema se prepară cum s-a arătat la „Cremă de vanilie pentru foi".

Aranjarea: Pe dosul tăvii pe care s-au copt foile se pune o hîrtie albă și se așază o foaie cu cacao. Se stropește cu $^1/_3$ din siropul cu zahăr ars, cu stropitoarea (din plastic, cu capacul perforat) și se unge cu jumătate din cantitatea de cremă și, apoi, peste ea se așază foaia din pandișpan care se stropește cu jumătate din cantitatea de sirop rămasă și se unge cu restul de cremă. Foaia a doua cu cacao se stropește pe partea de deasupra cu restul de sirop și se așază cu această parte peste cremă astfel, încît pentru glasat să rămînă suprafața mai dreaptă a foii care se ornează cu „Glazură de cacao". Prăjitura se lasă pînă a doua zi, ca să se usuce glazura și să se frăgezească foile, apoi se taie în felii de 3/5 cm. Are aspect de tort și este foarte spornică.

Prăjitură din foi cu amoniac carbonic

I. Aluatul: *400 g făină, 100 ml untdelemn sau unt, 100 g zahăr, 100 ml lapte, o linguriță cu vîrf bicarbonat de amoniu (amoniac carbonic), un vîrf de linguriță sare, coajă rasă de lămîie.*

Crema — *exact ca pentru prăjitura precedentă.*

Într-un castron, se freacă oul întreg cu zahărul, sarea și coaja de lămîie, se toarnă treptat, untdelemnul sau untul topit (dar rece), ca la maioneză, amestecînd mereu cu lingura, apoi se adaugă laptele și, la urmă, făina cu amoniacul. Aluatul se amestecă bine și se lasă la rece, de seara pînă dimineața, sau măcar 3—4 ore, acoperit cu nailon, ca să nu prindă crustă. Se împarte, apoi, în trei bucăți egale. Fiecare bucată se întinde, pe masă, în foaie dreptunghiulară de 1 cm grosime, apoi se așază pe dosul unei tăvi de cca 28/42 cm, presărat cu făină (netezită cu palma) și se întinde cu sucitorul, în continuare, ca să acopere toată tava, îndreptînd marginile cu cuțitul. Foile se coc la foc mijlociu, cca 20 minute. Cuptorul nu se deschide 10 minute; după aceea, se poate reduce puțin focul, dacă cuptorul rumenește prea tare. Foile se suprapun, pe măsură ce se coc. După ce s-au răcit, se ung cu crema, altfel după cca 3—4 ore, vor plesni. Prăjitura se lasă pînă a doua zi, la rece, ca să se frăgezească, apoi se pudrează cu zahăr cu vanilie și se taie în dreptunghiuri de 3/5 cm.

Prăjitura se poate orna cu „glazură albă" ca și precedentele, imediat după ce s-a umplut cu cremă și s-a presat puțin cu dosul unei tăvi.

II. *500 g făină, 150 g untură de porc sau margarină, 100 g zahăr, 100 ml lapte, 2 ouă mari, o linguriță cu vîrf amoniac carbonic (10 g), coajă rasă de lămîie.*

Se pregătește la fel ca varianta I, cu aceeași cremă, sau cu creme de tort mai moi (cu unt mai puțin), ca să se frăgezească foile.

PRĂJITURI CU MIERE

Prăjitură din foi cu miere I

Aluatul: *400 g făină, 150 g miere, 150 g zahăr, 50 g unt, 50 ml lapte, un ou, o linguriță cu vîrf bicarbonat (10 g).*

Crema: *200 g unt, 400 g marmeladă (caise, coacăze, coarne, zmeură etc.) sau „Cremă de lămîie pentru foi".*

Se ia tara (greutatea) unui castron smălțuit de 2—3 l și în el se cîntărește mierea, ca să nu se risipească în alt vas; se adaugă, apoi, zahărul, untul, oul întreg, laptele și bicarbonatul. Se bat cu telul, pe foc mic (nu direct pe flacără la aragaz), pînă cînd compoziția începe să fiarbă în clocot și să se umfle ca o spumă, dublîndu-și volumul. Se ia de pe foc și, imediat, se adaugă făina toată deodată, amestecînd repede cu telul în formă de parâ, pînă cînd se încorporează bine. Se lasă să se răcească puțin, ca să se poată lucra cu mîna, apoi se împarte în patru bucăți egale, care se acoperă, ca să se mențină calde (aluatul cald se întinde mai bine). Se pune cîte o bucată pe masa presărată cu făină sau pe o foaie de nailon și i se dă forma de dreptunghi, presîndu-se cu palma, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. După ce se întinde puțin cu sucitorul, se așază pe dosul unei tăvi de mărime mijlocie (cca 23/33 cm),

bine presărat cu făină (netezită cu palma). Se întinde în foaie subțire, aproape transparentă, să acopere toată tava (dacă se rupe undeva, se înnădește cu aluat) și i se îndreaptă marginile cu cuțitul, trecut de sus în jos, pe marginea tăvii. Se coace la foc mijlociu, 7—8 minute, în cuptorul încălzit dinainte, supraveghind-o atent, deoarece se arde repede din cauza mierii; după 5 minute, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform și focul se mai reduce. Foaia se rumenește în întregime, căpătînd culoarea maro deschis. Cînd se scoate din cuptor, se mai trece o dată cu cuțitul de sus în jos, pe marginea tăvii, ca foaia să se îndrepte, dacă s-a deformat la copt; se trece apoi repede cu cuțitul pe sub ea, ca să se desprindă și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă (se întărește în cîteva secunde și nu se mai poate îndepărta, de aceea trebuie să se lucreze repede).

Tava se răcește pe dinăuntru cu apă rece, apoi se rade dosul acesteia, cu cuțitul, pentru a-l curăța de resturile foii precedente. Se procedează în continuare, la fel, cu celelalte foi care se suprapun, pe măsură ce se coc. Foile coapte se ung cu „Cremă cu marmeladă" cu care vor rămîne mai tari sau cu „Cremă de lămîie pentru foi" cu care se vor frăgezi foarte bine.

Prăjitura se lasă 1—2 zile într-un loc răcoros, apoi se pudrează cu zahăr și se taie în bucăți de 2/4 sau 3/5 cm.

Prăjitură din foi cu miere II

Aluatul: *500 g făină, 50 ml smîntînă, 4 ouă mari, 50 g unt, 200 g miere, 50 g zahăr, o linguriță cu vîrf bicarbonat de sodiu sau de amoniu, sau praf de copt.*

„Cremă de lămîie pentru foi" sau orice cremă de tort.

Se cîntărește greutatea castronului, apoi se cîntărește mierea în el; se adaugă zahărul, smîntîna, untul moale sau topit (dar rece), coaja de lămîie rasă, ouăle întregi și, la urmă, făina cu praful de crescut. Aluatul mai moale se amestecă bine cu lingura. Tava pe care se coace trebuie să fie întotdeauna foarte rece, altfel margarina cu care se unge se va topi și aluatul va aluneca, nu se va lipi de tavă. Se unge bine dosul tăvii cu margarină solidă (pînă se albește), apoi se întinde aluatul, cu un cuțit cu lama lată, în strat cît mai subțire (2 mm); tava trebuie să fie uniform acoperită. Se coace la foc mijlociu 6—7 minute. După 5 minute, se întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform și focul se reduce puțin. Foaia cu miere se va rumeni peste tot, căpătînd culoarea maro deschis. Cînd se scoate din cuptor, se trece repede cu cuțitul de sus în jos pe marginea tăvii, ca să se îndrepte marginile foii și de asemenea, pe sub foaie, ca aceasta să se desprindă; apoi, i se dă drumul să alunece pe o suprafață dreaptă. Fiecare foaie se coace la fel; pe măsură ce se coc, se suprapun. Foile vor fi foarte fine și fragede, după ce se ung cu crema, mai ales, dacă aceasta este puțin mai moale.

Prăjitura se lasă 1—2 zile într-un loc răcoros, apoi se taie în bucăți de 3/3 cm.

Biscuiţi cu miere

Aluatul: *500 g făină, 100 g miere, 200 g zahăr, 2 gălbenuşuri şi un ou întreg (mare), 100 ml lapte, o linguriţă rasă scorţişoară măcinată, un vîrf de cuţit cuişoare măcinate, o linguriţă cu vîrf amoniac alimentar.*

Glazura: *2 albuşuri, 200 g zahăr pudră, 2 linguri zeamă de lămîie (30 ml).*

Se cîntăreşte un castron, apoi direct în el se cîntăreşte mierea; se adaugă toate ingredientele indicate şi, la urmă, făina cu amoniacul. Se amestecă bine cu lingura şi apoi se frămîntă cu mîna, pînă cînd se încorporează bine toate; aluatul va fi mai vîrtos. Pentru crescut se foloseşte numai bicarbonatul de amoniu (amoniac alimentar) care face biscuiţii mai fragezi, altfel vor fi tari. Aluatul se lasă la rece de seara pînă dimineaţa, acoperit cu o foaie de nailon, ca să nu prindă crustă.

Se ia, apoi, din aluat cîte o bucată şi pe masa presărată cu făină i se dă forma de sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 2 cm. Bucăţile se rulează între palme, formîndu-se bile care se aşază în tavă presărată cu făină (netezită cu mîna) cu distanţă de 3 cm între ele, deoarece cresc mult la copt. Se coc la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte. Din cauza mierii, se rumenesc mai tare şi se întăresc. Pe măsură ce se coc, se aşază în cratiţă de 4—5 l.

Albuşurile se freacă cu zahărul pudră şi cu zeama de lămîie cca 6—8 minute (circular cu furculiţa), pînă cînd compoziţia capătă aspectul unei smîntîni mai groase care curge, sau se bat cu mixerul $1^1/_2$ minut. Albuşul se deşartă peste biscuiţi şi se adună şi de pe vas cu lopăţica din plastic; apoi, cratiţa se prinde de toarte, se ridică şi se mişcă puţin, ca biscuiţii, răsturnîndu-se, să se ungă pe toate feţele cu glazură (parcă ar fi stropiţi). După aceea, se aşază pe baza lor, unul lîngă altul, pe o foaie de nailon, unde se lasă 3—5 ore, pînă cînd se usucă glazura.

Biscuiţii se pot păstra mult timp, în cutie de metal bine închisă, sau în pungă de nailon (unde se frăgezesc).

Triunghiuri cu miere

Aluatul: *400 g făină, 200 g miere, 150 g zahăr tos, 4 ouă mari, 200 ml lapte, 100 g unt, o linguriţă cu vîrf gem din coji de portocale sau numai coaja rasă de la o lămîie şi o portocală, un praf de copt, 50 g nuci tăiate în felii, 50 g stafide înmuiate cu o lingură de rom, un vîrf de linguriţă sare, 15 ml rom pentru albuş.*

Glazura: *400 g zahăr, 100 g cacao, 200 ml apă, 300 g unt, 250 g nuci măcinate.*

Se unge cu margarină solidă şi se tapetează cu făină o tavă mare de aragaz. (Se poate coace şi în tavă mai mică de cca 26/42 cm; foaia va ieşi mai groasă). Se cîntăreşte un castron de cca 3 l, apoi direct în el, se cîntăreşte mie-

rea; se adaugă 50 g zahăr, untul topit (dar rece), gălbenuşurile, aromele, laptele, sarea, stafidele împreună cu romul şi nucile. (Gemul, dacă este cu sirop, se amestecă cu mierea; dacă este mai vechi şi întărit, se taie în bucăţele în făină, ca să nu se lipească bucăţelele între ele, adăugîndu-se odată cu aceasta). Albuşurile se bat spumă, se adaugă restul de 100 g zahăr şi romul (nu zeamă de lămîie) şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă. Spuma se deşartă în restul compoziţiei şi se amestecă cu telul, de 6—7 ori, numai prin răsturnare, apoi se presară deasupra toată făina, împreună cu praful de crescut şi se amestecă tot cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, pînă cînd se încorporează; nu se amestecă prea mult, ca să rămînă compoziţia spumoasă. După aceea, se deşartă în lungul tăvii, se adună repede de pe vas cu lopăţica din plastic şi se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte şi se lasă 30 minute, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute. După ce s-a copt, se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în pătrate cu latura de 5 cm care se scot din tavă şi, cu un cuţit bine ascuţit (ca să nu se fărîmiţeze marginile), se taie, la rîndul lor, pe diagonală, în triunghiuri.

Într-un castron de 2 l, se pune zahărul amestecat cu cacaua, neapărat cernută prin sită de sîrmă inoxidabilă, se diluează cu apa fierbinte, adăugată treptat, apoi se amestecă pe foc mic, ca să fiarbă cîteva clocote, 1—2 minute, pînă se îngroaşă puţin, ca atunci cînd se ridică lingura din sirop, aceasta să rămînă glasată pe dosul ei, în strat uniform şi subţire. După aceea, se ia de pe foc, se adaugă tot untul moale, tăiat în bucăţi, se amestecă pînă cînd se topeşte tot şi se omogenizează perfect cu siropul. Dacă s-a răcit prea mult, se ţine castronul tot timpul pe un vas cu apă mai caldă (nu fierbinte), ca glazura să se menţină tot timpul fluidă, schimbînd apa, cînd aceasta se răceşte.

Pe masă, se întinde o foaie de nailon şi se pun toate la îndemînă: nuca măcinată, glazura, triunghiurile. Se înfige o furculiţă în fiecare triunghi care se introduce în întregime, numai o clipă, în glazură, se ridică repede şi se ţine deasupra vasului, pînă cînd se scurge bine, apoi se trece numai cu o latură prin nuca măcinată şi se aşază pe acea latură, pe foaia de nailon, lăsîndu-l să se usuce 4—5 ore (însă nu complet); se trece, apoi, tot triunghiul prin nucă măcinată sau prin nucă de cocos rasă (cca 200 g). Se procedează în acest fel, ca să nu se consume prea multă nucă.

Este o prăjitură foarte spornică şi se păstrează mult timp, în pungă de nailon, la frigider.

Turte cu miere

500 g făină, 250 g miere, 150 g unt sau margarină, 125 g zahăr pudră, 50 ml lapte, o linguriţă cu vîrf amoniac alimentar (10 g), o linguriţă rasă scorţişoară măcinată, 2—3 cuişoare pisate fin în piuliţă.

Mierea se cîntăreşte direct în castronul în care se va lucra (după ce s-a luat greutatea castronului), se adaugă untul sau margarina moale, condimentele, laptele, apoi se pune făina împreună cu amoniacul şi se amestecă cu lingura, pînă cînd se încorporează toată; aluatul va fi mai vîrtos. Se lasă la rece, de seara pînă dimineaţa, acoperit cu o foaie de nailon. Se ia, apoi, o bucată din

aluat şi pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se întinde în foaie de 3—4 mm grosime, care, apoi, se taie cu forme speciale de turte (ursuleţi, puişori, păpuşi etc.), trecute bine prin făină (să nu se prindă aluatul de ele). Turtele se aşază în tavă cu o distanţă de 3 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 8—10 minute; după 6—7 minute, se întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform. Turtele vor fi rumenite în maro deschis.

Cînd toate sînt coapte, se aşază, una lîngă alta, pe o foaie de nailon. Se freacă zahărul pudră cu o lingură de apă fierbinte şi cu o lingură cu zeamă de lămîie (15 ml) pînă cînd se topeşte, apoi, cu o pensulă se ung repede, toate turtele. Pe măsură ce se ung, se presară cu bomboane colorate, mici, cît gămălia acului şi, apoi, se lasă să se usuce. Se pot orna numai cu glazură albă făcută dintr-un albuş, 140 g zahăr pudră şi o lingură cu zeamă de lămîie (v. „Glazură albă"). Glazura se poate împărţi, cînd este gata, în 3—4 părţi; fiecare se colorează cu altă culoare vegetală, adăugată numai cu vîrful scobitorii, deoarece colorează intens (cu scobitoarea se amestecă albuşul). Albuşul se pune într-un cornet din hîrtie velină, al cărui vîrf se taie atît, cît să intre în el un băţ de chibrit; se trasează diferite ornamente din linii sau puncte, după imaginaţie, combinate cu mai multe culori. Punctele se pot face numai cu vîrful scobitorii, muiat în albuş. Se lasă să se usuce.

Alviţă cu miere

5 albuşuri (de la ouă de 60 g), 400 g zahăr tos, 300 g nuci, 300 g miere, 20 ml zeamă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat, un pachet foi „Lica".

Nucile curăţate se pun într-o tavă care se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, la foc mijlociu (cu uşa cuptorului deschisă); se prăjesc puţin, fără să se rumenească, amestecîndu-le cu lingura de 2—3 ori, în acest răstimp. Cît sînt calde se freacă între palme, ca să cadă cojile uscate, apoi se taie în felii mai mari. Într-un căzănel smălţuit de cca 3 l, albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi zeama de lămîie (toate odată) şi se bat în continuare, cu telul în formă de pară, pe marginea maşinii (sau la aragaz, pe un disc din metal mai gros, bine înfierbîntat, la foc mic) timp de cca 10 minute, pînă cînd se întăreşte bine spuma, ca pentru bezele (să-şi menţină forma şi să nu cadă de pe tel, cînd acesta se ridică). În acest timp, mierea, cîntărită direct într-o oliţă de 1 l (după ce s-a luat greutatea oliţei), se pune pe foc mic să se înfierbînte (atenţie la miere, deoarece dă repede în foc, ca o spumă, cînd fierbe în clocot, chiar şi dacă este în vas mai mare). Cînd spuma este bine bătută, se toarnă toată mierea clocotită peste ea, bătîndu-se cu telul (în formă de pară), cu toată forţa, cca 10 minute, insistînd pe fundul vasului, ca să nu se prindă (ardă). Compoziţia se umflă, ca o spumă moale, deoarece mierea subţiază albuşul, care se va întinde ca o coardă; de aceea, albuşul trebuie să se bată tare, ca spuma să se întărească, pînă ce se va rupe (nu se mai întinde) şi-şi va menţine forma unde va cădea, nu se va lăţi. În acel moment, fiind bine bătut, se ia de pe foc şi se adaugă zahărul vanilat şi nucile; se amestecă uşor, cu telul, numai prin răsturnare, pînă se încorporează bine nucile. Compoziţia caldă se pune imediat pe 2—3 foi „Lica" (depinde de mărimea lor), într-un strat cu grosimea de

2 cm şi se întinde uniform cu cuţitul. Peste ea se aşază imediat altă foaie şi se presează cu mîna ca să se lipească. Blaturile rezultate se suprapun şi peste ele se aşază o tavă cu o greutate nu prea mare în ea (ca să nu iasă crema dintre foi).

După 2—3 zile, alviţa se poate tăia în bucăţi de 2/4 cm sau mai mici. Cu cît se păstrează mai mult în hîrtie celofan sau pergament, cu atît se poate tăia mai bine. Cînd se taie, blatul se ţine neapărat sprijinit pe latura mai lungă (cu foile perpendicular pe planşetă) şi se trece cu cuţitul bine ascuţit prin ambele foi deodată, ca să nu se preseze crema şi să iasă dintre foi. Se taie numai cît este nevoie; restul se poate păstra mult timp (două luni). Pe parcurs, în cămară, se mai usucă şi se poate tăia mai bine.

FURSECURI

ÎN grupa fursecurilor intră toate prăjiturile mici, în general, cele fără cremă sau cu cremă mai puţină care se pot păstra mai mult timp (cca 2 luni). Cele mai multe se prepară, în total sau în parte, din aluat fraged (v. „Aluat fraged" sau „nisipos").

Cununiţe cu nucă

I. 250 g făină, 150 g unt, margarină sau untură de porc, 75 g zahăr pudră, 3 gălbenuşuri sau un ou întreg (mare), un vîrf de cuţit sare, coajă rasă de lămîie, marmeladă, 3 albuşuri, 100 g nuci tăiate în felii mai groase şi, apoi, tocate cu cuţitul.

Într-un căzănel, se freacă untul cu zahărul, un minut, ca să se moaie, apoi se adaugă gălbenuşurile, pe rînd, sau oul întreg, coaja de lămîie, sarea fină, zahărul vanilat şi, la urmă, făina; se amestecă bine cu mîna, fără să se frămînte. Aluatul se ţine la rece, chiar în frigider, 30 minute, ca să se întărească grăsimea; astfel, nu va necesita făină multă la prelucrat. Se ia, apoi, cîte o bucată din aluat şi se întinde, cu sucitorul (pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu puţină făină), în foaie subţire de cca 3 mm grosime care, apoi, se taie în rondele, cu un pahar de vin cu marginea subţire, trecut mereu prin făină (să nu se lipească aluatul de el), sau cu o formă de stea din tablă subţire, pentru biscuiţi. După ce s-a tăiat foaia în întregime, aluatul rămas între figuri se ridică uşor, cu cuţitul. Jumătate din numărul figurilor (rondele, stele) se taie (găuresc) la mijloc cu un degetar, trecut prin făină, apoi se ung cu albuşul sau cu oul bătut puţin cu furculiţa şi se presară cu nuci tocate. Figurile se ridică cu lama lată a unui cuţit, trecută prin făină, avînd grijă să nu se deformeze şi se aşază într-o tavă neunsă, cu o distanţă de 1 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, cca 15 minute, ca să se rumenească puţin.

După ce s-au răcit, jumătate din numărul rondelelor sau stelelor se ung cu marmeladă de caise sau cu altă marmeladă fină și se acoperă cu celelalte rondele sau stele care au fost găurite. Sînt foarte decorative. Aluatul scos dintre rondele se întinde din nou și se repetă operația, pînă cînd se termină (se pot face și alte forme de fursecuri din el).

II. *420 g făină, 100 g unt, 100 g untură de porc, 140 g zahăr, 100 ml smîntînă, 2 gălbenușuri, coaja și sucul de la 1/2 lămîie, un vîrf de linguriță sare fină, 1/2 linguriță praf de copt sau bicarbonat, marmeladă, 2 albușuri pentru uns, 100 g nuci măcinate.*

Se procedează cum s-a arătat în rețeta I, cu deosebirea că, făina se adaugă la urmă, împreună cu praful de crescut.

III. *250 g făină, 100 g untură de porc, 100 g zahăr pudră, un ou întreg, un gălbenuș, coaja și sucul de la 1/2 lămîie, un vîrf de linguriță sare, marmeladă, un albuș pentru uns, 50 g nuci tocate.*

Cornulețe vanilate

I. Aluatul: *300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare.*

Pentru pudrat: *100 g zahăr pudră, un plic cu zahăr vanilat pentru oricare variantă.*

Într-un castron, se freacă untul moale cu zahărul și sarea, se adaugă pe rînd gălbenușurile, amestecînd după fiecare și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă cu mîna, fără să se frămînte, apoi se lasă la rece, 30 minute, ca să se întărească grăsimea; astfel, nu va fi nevoie de prea multă făină la prelucrare. Se ia din aluat cîte o bucată, cam cît un ou, se modelează în formă de sul cu diametrul de cca 2 cm care, apoi, se taie în bucăți de 2 cm. Fiecare bucată se sucește sub palmă, pe masă, în așa fel, încît să aibă capetele mai subțiri și mijlocul mai gros și se așază în tavă, sub formă de cornuleț (puțin curbat). Se coc la foc mijlociu, 20 minute (foarte puțin rumenite).

Reci sau calde, se trec bine prin zahăr vanilat. Cînd sînt calde, zahărul aderă mai bine.

II. *250 g făină, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră.*

Untul moale se freacă cu zahărul, apoi se adaugă făina împreună cu nucile măcinate și se amestecă cu mîna, pînă cînd se încorporează, fără să se frămînte (dacă grăsimea este rece, la căldura mîinii se înmoaie mai bine și se amestecă mai ușor cu făina). După ce aluatul a stat la rece, din el se fac cornulețe cum s-a arătat în rețeta I și se trec, calde sau reci, prin zahăr pudră cu zahăr vanilat.

III. *125 g făină, 125 g nuci măcinate, 125 g unt, un gălbenuș și un ou întreg, un vîrf de cuțit sare fină.*

IV. *320 g făină, 200 g margarină, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr, un ou întreg, un vîrf de cuțit sare fină.*

V. *300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, un ou întreg, 2 gălbenușuri.*

Din toate aceste variante de aluat se pot face și alte forme de fursecuri: rondele, cununițe, globulețe etc.

Guriță

450 g făină, 200 g unt, 50 ml smîntînă, 150 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină, 15 ml rom, un vîrf de linguriță praf de crescut, coaja rasă de la 1/2 lămîie, 200 g nuci tăiate în felii groase și, apoi, tocate, 150 g zahăr pudră, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un castron, se freacă untul cu zahărul (150 g), pînă cînd se moaie, adăugînd pe rînd gălbenușurile, smîntîna, romul, sarea, coaja de lămîie și, la urmă, făina cu praful de crescut. Aluatul se amestecă bine cu mîna, fără să se frămînte și apoi se ține la rece 30 minute. După aceea, se ia din aluat cîte o bucată (cam cît un ou), se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăți de 2 cm; din fiecare bucată se formează, pe masă, sub palmă (sau între palme) cîte o bilă. Albușurile se bat spumă tare. Se prinde puțin din fiecare bilă între două degete, se trece cu partea opusă prin albuș și apoi prin nuca măcinată (adică, numai jumătatea de deasupra). Bilele se așază în tava neunsă cu partea cu nuca în sus), cu distanță de 2 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 20—25 minute, ca să se rumenească puțin.

Cît sînt calde, se trec pe toate fețele prin zahăr pudră cu zahăr vanilat.

Globulețe cu dulceață

250 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr, 3 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină, coajă rasă de lămîie, 50 g nuci măcinate, 20 ml rom.

Într-un castron, se freacă untul cu zahărul, romul, sarea și coaja de lămîie, se adaugă, pe rînd, gălbenușurile și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura și apoi cu mîna, pînă cînd se încorporează făina, fără să se frămînte. Aluatul se ține la rece 30 minute. După aceea, se ia cîte o bucată, se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăți de 2 cm. Din bucăți se formează bile, apăsîndu-se cu vîrful degetului în mijlocul fiecăreia, aproape pînă jos, ca să se formeze o gropiță. Se ung puțin cu pensula muiată în albuș bătut cu furculița (ca să se lichefieze), se trec cu partea unsă prin nucă măcinată și, apoi, se așază într-o tavă neunsă cu o

distanţă de 2 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 20 minute, ca să se rumenească puţin.

După ce s-au răcit, se pune în fiecare gropiţă cîte o boabă de vişină sau cireaşă din dulceaţă. Nu se pudrează cu zahăr. Sînt foarte aspectoase. Se pot face din orice aluat fraged.

Covrigei cu nucă

Din aluatul de mai sus, sau din alt aluat fraged (fără praf de crescut, ca să nu se sfărîme), se modelează suluri de grosimea unei macaroane care, apoi, se taie în bucăţi de 5—6 cm. Fiecărei bucăţi i se unesc capetele, formînd covrigei. Deasupra se ung cu pensula muiată în ou, se trec cu partea unsă prin nucă măcinată sau tocată şi se aşază în tavă (potrivindu-se să fie rotunzi), cu o distanţă de 1 cm între ei. Se coc la foc mijlociu, 15 minute, ca să se rumenească puţin.

Se trec prin zahăr pudră cu zahăr vanilat.

Pîinişoare

6 gălbenuşuri de la ouă de 60 g (dacă unele ouă sînt mai mari şi altele mai mici, se cîntăresc împreună, cît sînt întregi şi, apoi, se face media, ca să rezulte 60 g pentru 1 ou), 180 g făină, 30 g unt, 30 g zahar pudră, 30 ml rom, un vîrf de linguriţă sare fină, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un castron, se pun toate gălbenuşurile, untul moale, zahărul pudră, romul, sarea şi vanilia şi se amestecă bine pînă cînd se omogenizează. Se pune făina, se amestecă mai întîi cu lingura, apoi aluatul se frămîntă cu mîna, 8—10 minute, fără să se mai adauge făină, pînă cînd se desprinde de mînă şi de vas. Aluatul va fi mai vîrtos; se pune pe o foaie de nailon presărată cu foarte puţină făină şi se împarte în 4 bucăţi. Fiecare bucată se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de cca 1 1/2 cm; vor rezulta cca 90 bucăţi. Bucăţile se rotunjesc în palmă sub formă de bile şi se aşază într-o tavă, presărată cu puţină făină (netezită cu palma), cu distanţă de 2 cm între ele. Toate pîinişoarele se pun în 2—3 tăvi şi se lasă la rece, chiar în frigider, vara, cel puţin o oră. Se bate un albuş cu furculiţa (să se lichefieze) şi, înainte de a se introduce tava în cuptor, se unge fiecare pîinişoară cu pensula. Cuptorul se înfierbîntă la maximum cu 30 minute înainte, apoi se introduce tava în cuptor şi focul se reduce, imediat, la mijlociu. Cuptorul nu se deschide 10 minute. Pîinişoarele îşi vor dubla volumul şi vor plesni la suprafaţă, avînd un aspect foarte frumos. Se lasă la cuptor încă 3—4 minute, ca să se rumenească puţin şi, dacă este nevoie, se întoarce tava. Dacă se lasă mai mult de 15 minute în cuptor, vor căpăta o culoare maronie, din cauza romului şi a gălbenuşului.

Pîinişoarele sînt foarte fragede, nu sînt dulci şi se pot păstra mult timp în pungă de nailon.

Fursecuri cu vanilie

175 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă, 10 ml rom, vanilie.

Albuşurile se bat spumă tare, cu furculiţa, se adaugă zahărul pudră şi romul, se bat încă 2—3 minute şi, apoi, se adaugă untul topit (dar rece), gălbenuşurile, zahărul vanilat şi făina. Se amestecă prin răsturnare, cu furculiţa, pînă cînd se încorporează bine toate, chiar dacă mai scade spuma. Compoziţia va fi mai vîrtoasă. Pe tava tapetată cu margarină solidă şi făină se aşază, cu o jumătate de linguriţă din compoziţie sub formă rotundă. Fursecurile, pe cît posibil egale, trebuie să aibă o distanţă de 2 cm între ele. (Compoziţia nu se mai amestecă, pînă cînd se termină şi se ia tot timpul numai din marginea ei). Se coc la foc mijlociu, 20 minute, în cuptorul dinainte încălzit, tot la foc mijlociu. După 12 minute, cuptorul se poate deschide şi focul se mai reduce, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. Fursecurile cresc ca nişte pîinişoare, uşor rumenite. După ce s-au copt şi răcit, se aşază unele lîngă altele, pe o foaie de nailon.

Într-un castronel, o lingură cu şerbet de cacao sau ciocolată se moaie deasupra unui vas cu apă caldă (nu fierbinte), amestecînd cu lingura, pînă cînd se subţiază (să curgă); dacă este prea gros, se diluează cu cîteva picături de apă caldă, ca să capete consistenţa unei smîntîni care curge, perfect omogenă, fără grunji sau cristle de zahăr. Se taie o fîşie de celofan, lată de 15 cm şi lungă, cît lăţimea foiţei de celofan. Din ea se face un cornet (la un capăt se răsuceşte în formă de con, învîrtind tot restul foiţei în jurul conului, ca să aibă rezistenţă) în care se pune şerbetul diluat; vîrful acestuia se taie puţin, cu forfecuţa, numai atît, cît să intre în el un ac mai gros.

Se adună marginile în palma dreaptă şi se trece, repede, în lungul şi, apoi, în latul fursecurilor, aşezate pe foaia de nailon, presînd în acelaşi timp, uşor, pe cornet, ca să iasă glazura prin vîrful lui, ca un fir subţire. Se formează, astfel, un grătar deasupra fiecărui fursec, cu cca 1/2 cm distanţă între linii.

După ce s-au uscat, se lipesc cîte două, cu marmeladă.

Fursecuri fine cu vanilie („Caprices des dames")

100 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă mari (60 g bucata), un plic zahăr vanilat, o linguriţă rom (10 ml).

Albuşurile se bat spumă, cu furculiţa, se adaugă zahărul pudră şi romul, se bat încă două minute, pînă cînd se topeşte zahărul şi se moaie spuma puţin şi, apoi, se adaugă gălbenuşurile şi untul moale sau topit (dar rece). Compoziţia se amestecă de 4—5 ori, prin răsturnare, apoi se pune toată făina, se amestecă bine, tot cu furculiţa, prin răsturnare, pînă cînd se încorporează (chiar dacă dispare spuma). Compoziţia va fi moale şi puţin spumoasă.

Se ia numai din margine (fără să se mai amestece în compoziţie, pînă la sfîrşit) cîte 1/2 linguriţă (cam cît o măslină mică) şi se pune în tava tapetată cu margarină solidă şi făină. Distanţa între fursecuri trebuie să fie de 3 cm, deoarece la copt, se lăţesc ca nişte monezi. Se coc 12—15 minute, la foc mij-

lociu, pînă cînd se rumenesc puţin. Dacă tava se unge cu ceară de albine (în loc de margarină şi făină), fursecurile se lăţesc şi mai mult. Imediat ce se scoate tava din cuptor, se trece cu cuţitul pe sub ele, cît sînt fierbinţi; dacă se răcesc puţin, se vor lipi de tavă, vor deveni foarte crocante şi se vor zdrobi. În caz că se zdrobesc, tava se pune pe plita caldă sau, la aragaz, pe un disc mai gros din metal, sau se introduce, din nou, în cuptor, unde se lasă un minut, ca să se încălzească puţin şi, chiar la uşa cuptorului, se trece repede cu lama cuţitului pe sub toate, ca să se dezlipească şi, apoi, se scot din tavă.

Se pot orna cu şerbet de cacao sau ciocolată, cum s-a arătat în reţeta precedentă, sau se lipesc cîte două, aşa simple, cu puţină cremă de tort sau marmeladă. Simple şi neumplute, fursecurile se pot păstra mai mult timp, în cutie de carton, bine închisă.

Fursecuri din albuşuri

2 albuşuri (ouă mari), 80 g unt, 80 g făină, 80 g zahăr pudră, o linguriţă rom sau zeamă de lămîie (10 ml), un plic cu zahăr vanilat.

Albuşurile se bat spumă, cu furculiţa, se adaugă zahărul pudră şi zeama de lămîie sau romul, se bat încă două minute, pînă cînd se topeşte zahărul, apoi se adaugă untul topit (dar rece) şi se bate de 5—6 ori, ca să se amestece puţin. După aceea, se presară toată făina şi zahărul vanilat şi se amestecă toată compoziţia, numai prin răsturnare, pînă cînd se încorporează toate. Fursecurile se aşază în tavă şi se coc, cum s-a arătat în reţeta precedentă.

Se pot servi simple sau se lipesc cîte două, cu cremă sau cu marmeladă. Se pot păstra în cutie de carton, ca să rămînă crocante.

Covrigei cu lămîie

160 g făină, 50 g unt, 100 g zahăr pudră, 50 g nuci măcinate, coaja şi zeama de la o lămîie (50 ml).

Intr-un castron, se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă coaja rasă şi zeama de lămîie, se amestecă bine, apoi se pune făina, împreună cu nucile şi se amestecă cu lingura, pînă cînd se încorporează bine. După ce aluatul a stat la rece 30 minute, se ia din el cîte o bucată de mărimea unui ou şi, pe masa presărată cu puţină făină, se modelează în suluri subţiri, ca macaroanele, cu lungimea de 20 cm. Li se răsucesc, de două ori, capetele ca un x, la 3 cm de vîrf, se îndepărtează capetele unul de altul şi se aduce bucla formată peste ele, obţinîndu-se, astfel trei despărţituri. Covrigeii se aşază în tavă presărată cu făină (netezită cu palma), cu o distanţă de 1 cm între ei. Se coc la foc mijlociu, 15—20 minute şi, apoi, se trec fierbinţi prin zahăr pudră cu vanilie.

Covrigeii au gust acrişor şi cu cît stau mai mult, se frăgezesc. Se păstrează în cutie de carton închisă.

Ciupercuțe albe

2 ouă (amîndouă 120 g), 160 g zahăr, 160 g făină, un plic cu zahăr vanilat sau 1/2 de linguriță anason măcinat sau pisat bine în piuliță.

Pentru ca preparatul să reușească, toate componentele trebuie să fie cîntărite foarte exact (se va regla cîntarul înainte de fiecare cîntărire; chiar și o diferență de 10 g contează). Într-un lighenaș, se pun ouăle întregi, zahărul pudră, anasonul sau vanilia, se freacă, circular, 10 minute, cu telul în formă de pară (ținut în palmă în poziție verticală), pînă cînd compoziția devine spumoasă (o spumă moale, care curge); dacă se freacă cu lingura, sînt necesare 30 minute. Cînd se freacă cu telul electric (mixerul), glazura nu reușește. Se adaugă, apoi, făina toată odată și se amestecă bine cu telul, tot circular, minimum 5 minute, sau chiar cu cîteva minute mai mult, pînă cînd se încorporează bine, altfel glazura nu va reuși. Compoziția va fi moale.

Se pregătesc dinainte 2—3 tăvi, unse bine cu margarină solidă și tapetate cu făină. Se ia cu vîrful linguriței o bucată cam cît o alună, numai din marginea compoziției (fără să se mai amestece în ea, pînă la sfîrșit) și, cu degetul, se împinge în tavă, sub formă pe cît posibil rotundă. Se așază cu o distanță de 3 cm între ele; dacă stau, se lățesc ca niște monezi. Vor rezulta cca 140 bucăți. Se lasă să stea în tavă, pe o masă (dulap), în bucătărie, cca 10 ore, sau de seara pînă dimineața. În acest timp, se usucă deasupra și din pojghița formată se obține o glazură albă, parcă ar fi două compoziții suprapuse: un aluat crocant dedesubt, de culoare maronie și glazura albă, deasupra. Cuptorul trebuie încălzit, cu 30 minute înainte, la maximum. Nu se deschide cuptorul 10 minute; după aceea, se reduce focul la mijlociu, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform și se lasă încă 15 minute. Se scot cu grijă din tavă, ca să nu se răstoarne cu glazura în jos.

Ciupercuțele se pot păstra mult timp în pungă de nailon sau în cutie închisă (ca să nu se întărească prea mult).

Fursecuri cometă

250 g făină, 200 g unt, 2 ouă mari, 100 g zahăr, un vîrf de linguriță sare, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un lighenaș, se freacă untul moale cu zahărul, pînă cînd se omogenizează, se pun ouăle, pe rînd, amestecînd bine după fiecare, ca să se încorporeze, apoi se adaugă toată făina, sarea și vanilia și se amestecă bine cu lingura 2—3 minute. Compoziția este moale; se pune într-un cornet de nanghin (v. „Ecleruri"), la vîrful căruia se montează un șpriț cu deschizătura în formă de dreptunghi cu o latură (pe care stă așezat) de 2 1/2 cm (aceasta reprezentînd lățimea preparatului); latura paralelă de deasupra are zimți (ca dinții de ferăstrău) care se vor imprima în panglica de aluat ce iese prin formă. Celelalte două laturi paralele ale dreptunghiului sînt scurte, de 1/2 cm (care vor reprezenta grosimea panglicii de aluat care iese prin formă). Deci, dreptunghiul este 2 1/2 cm/1/2 cm. Șprițul este confecționat din tablă subțire, ino-

xidabilă sau din material plastic. Compoziţia moale se aşază direct în tava presărată cu făină (şi netezită cu palma); se presează, la început, mai tare pe cornet, ca panglica de aluat să iasă bombată la capăt şi, apoi, fără să se mai preseze tare, se prelungeşte panglica mai subţire, de 3—4 cm lungime, ca o cometă. Distanţa dintre fursecuri trebuie să fie de 2 cm. Se coc la foc mijlociu, 20 minute, fără să se rumenească prea mult. După 10 minute, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform şi focul se mai reduce.

După ce s-au răcit, jumătatea bombată a fursecurilor se ornează cu glazură de cacao sau ciocolată.

Negrese

A l u a t u l : *250 g făină, 100 g nuci măcinate, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 30 g cacao, un plic cu zahăr vanilat, 3 gălbenuşuri, 30 ml rom.*

B e z e l e l e : *3 albuşuri, 210 g zahăr tos, o lingură zeamă de lămîie.*

C r e m a : *50 g unt, 50 g marmeladă fină sau cremă de tort.*

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă, pe rînd, gălbenuşurile, amestecînd după fiecare, apoi romul şi, la urmă, făina,împreună cu nuca măcinată şi cacaua neapărat cernută prin sita de sîrmă inoxidabilă. Se amestecă cu lingura şi apoi cu mîna, pînă cînd se încorporează toate, fără să se frămînte. Compoziţia va fi vîrtoarsă. După ce a stat la rece o oră, se ia din compoziţie cîte o bucată, se modelează în formă de sul cu diametrul de 1 1/2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 1 1/2 cm (de mărimea unei vişine mai mari). Fiecărei bucăţi i se dă forma de bilă (între palme) şi se aşază în tava neunsă; distanţa dintre ele trebuie să fie de 1 1/2 cm. Se coc la foc mijlociu, 15 minute; după 7—8 minute, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Vor rezulta cca 250 bucăţi, de culoare maro.

Pentru bezele, într-un lighenaş smălţuit, se bat albuşurile spumă, cu telul în formă de pară, se adaugă apoi zahărul tos şi zeama de lămîie (sau suc de lămîie din comerţ) şi se bat în continuare, pe un vas cu apă clocotită (v. „Bezele"), 8—10 minute, pînă cînd albuşul se înfierbîntă şi nu mai cade de pe tel, cînd aceasta se ridică. Se pregătesc 3—4 tăvi, unse puţin cu margarină solidă şi tapetate cu făină. La vîrful unui cornet ca cel pentru ornat cu frişcă se montează un şpriţ mic crestat. În lipsa cornetului, se foloseşte o pungă de nailon, căreia i se taie un colţ, cît să intre şpriţul. Marginile cornetului (pungii) se răsfrîng şi se introduce spuma cu lingura (cît mai la bază). Se adună, apoi, marginile în palma dreaptă, sprijinindu-se cornetul cu mîna stîngă şi, printr-o singură apăsare uşoară, se modelează rozete mici, cît o alună, direct în tavă. Distanţa dintre ele trebuie să fie de 1 1/2 cm. Se coc cu uşa cuptorului complet deschisă, la foc mic, ca să se usuce, dar să rămînă albe. După 15—20 minute, tava se întoarce şi se lasă încă 15—20 minute. Dacă s-au întărit bine la suprafaţă (chiar dacă la mijloc nu sînt încă întărite complet), se scot din cuptor şi se aşază pe un platou; pînă a doua zi se vor usca complet. Numărul bezelelor trebuie să fie egal ce cel al globuleţelor

cu cacao, sau mai mare. Dacă mai rămîn, se pot servi ca atare, sau se lipesc peste rondele coapte, preparate din aluat fraged (nisipos).

Cînd toate sînt gata, globuleţele se ung pe partea netedă, pe care au stat în tavă, cu cremă sau marmeladă, în strat foarte subţire şi, apoi, se lipesc bezelele albe cu baza peste cremă. Sînt aspectuoase.

Baghete cu nuci sau alune

Aluatul: *un ou întreg mare (60 g), un gălbenuş, 280 g nuci sau alune, 280 g zahăr pudră, o lingură rom sau zeamă de lămîie (15 ml).*

Glazura: *un albuş, 140 g zahăr pudră, o lingură zeamă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat.*

Oul întreg şi gălbenuşul se freacă cu zahărul pudră şi romul, 10 minute, sau 2 minute, cu mixerul. Nucile sau alunele se pun dinainte în tavă şi se lasă la cuptor, la foc mijlociu, 10 minute, cu uşa cuptorului deschisă, amestecîndu-se din cînd în cînd cu lingura, ca să nu se rumenească, ci numai să capete gust bun de prăjit; se freacă apoi între palme ca să se îndepărteze cojile uscate şi se trec prin maşina de nuci. Nucile sau alunele măcinate se amestecă cu ouăle frecate şi se frămîntă, apoi, cu mîna, ca o pastă, 1—2 minute. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, presărată cu pesmet din biscuiţi, cernut, sau cu nucă măcinată şi i se dă forma de dreptunghi, presînd cu palma, ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi marginile drepte. Se întinde cu sucitorul în foaie de 1/2 cm grosime, presărînd şi deasupra pesmet sau nucă, ca să nu se lipească de sucitor. Foaia se taie toată odată în baghete de 2/4 cm, cu cuţitul trecut prin făină.

Pentru glazură, se bate albuşul spumă, cu furculiţa, se adaugă zahărul pudră, zeama de lămîie şi zahărul vanilat şi se amestecă, apoi, circular 5—6 minute, pînă cînd se topeşte bine zahărul şi spuma capătă consistenţa unei smîntîni groase care curge puţin. Se deşartă în lungul şi latul baghetelor şi se nivelează cu lama unui cuţit inoxidabil. Se tapetează 2—3 tăvi cu hîrtie albă. Se introduce lama unui cuţit de masă, trecută prin făină, sub fiecare baghetă şi se aşază pe hîrtia albă; distanţa între ele trebuie să fie de 1 1/2 cm. Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu, cu uşa cuptorului complet deschisă şi se lasă cca 30 minute, să se usuce glazura. După 15 minute, se întoarce tava în cuptor; albuşul va fi uşor rumenit. Dacă se închide uşa cuptorului, baghetele cresc mult şi se deformează.

După ce s-au copt, se lasă să se usuce bine pe un platou, în bucătărie. Se pot păstra mult timp, în cutie de carton închisă.

Pişcoturi de şampanie

3 ouă (60 g fiecare), 60 g făină, 105 g zahăr tos, 15 ml rom (o lingură) — adică, pentru fiecare ou de 60 g sau ceva mai mare — 20 g făină şi 35 g zahăr tos şi pentru 3—5 ouă — 15 ml rom.

Se pregătesc 2—3 tăvi, unse bine cu margarină solidă şi tapetate cu făină. Albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul şi romul şi se bat în

continuare, pînă cînd se topeşte zahărul şi se întăreşte din nou spuma, ca o zăpadă. După aceea, se adaugă gălbenuşurile toate odată, se bat de 4—5 ori, se pune toată făina şi se amestecă puţin şi uşor, numai prin răsturnare (cu telul), de sus în jos. Unui cornet ca pentru ornat cu frişcă (v. „Ecleruri") i se montează la vîrf un spriţ cu deschizătura în formă de dreptunghi de 2 cm/2—3 mm, prin care va ieşi compoziţia ca o panglică, de cca 3—5 mm grosime şi 2 cm lăţime. Compoziţia fiind moale, se poate folosi, în loc de cornet, o pungă de nailon (controlată bine să nu aibă găuri) căreia i se face la un colţ un orificiu, cît să intre degetul mic, unde se introduce spriţul; se răsfrîng marginile cornetului pungii) şi se pun (chiar la baza pungii sau cornetului) cîte 3—4 linguri cu vîrf din compoziţie (care se ia numai din margine), fără să se amestece deloc în ea, pînă cînd se termină. Se adună marginile în palma dreaptă, susţinîndu-se cornetul cu mîna stîngă şi, printr-o apăsare uşoară, se vor forma, direct în tavă, panglici de 10 cm lungime şi $^1/_2$ cm grosime; distanţa dintre ele trebuie să fie de $1^1/_2$ cm. Pişcoturile se coc la foc mijlociu sau mai mic, 10—12 minute, în cuptorul încălzit dinainte. Nu se deschide cuptorul 8 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Pişcoturile se pot pune de cca 1 cm grosime, dacă se presează mai tare pe cornet şi se înaintează mai încet în prelungirea panglicii pişcotului). În acest caz, se coc 15—18 minute; dacă se fac mai groase, vor fi mai moi, nu atît de crocante. După ce s-au copt şi s-au rumenit puţin, tava se trage spre uşa cuptorului şi se introduce repede lama unui cuţit sub fiecare pişcot, numai cît să se desprindă de tavă; dacă se răcesc puţin, devin foarte crocante şi se rup imediat. În acest caz, tava se mai încălzeşte cîteva secunde în cuptor, cu uşa închisă, sau se pune cîteva clipe chiar pe plita caldă, pînă cînd se desprind repede pişcoturile.

Dacă se pune rom în compoziţie, pişcoturile îşi vor păstra forma şi se vor rumeni frumos pe toată suprafaţa; cu zeamă de lămîie, se vor lăţi şi se vor rumeni numai la margine, mijlocul rămînînd mai deschis.

Pişcoturile se pot consuma ca atare, sau cu ele se aranjează şarlote din cremă cu gelatină, tort din pişcoturi etc.

Spinare de căprioară

300 g făină, 200 g unt, 150 ml smîntînă groasă, 60 g zahăr pudră, 100 g nuci, 100 g zahăr cubic, coajă de lămîie, un vîrf de linguriţă sare fină, un plic cu zahăr vanilat, un ou pentru uns.

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, smîntîna, coaja rasă de lămîie, vanilia şi sarea şi, la urmă, se pune făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frămîntă cu mîna, 2—3 minute şi se lasă la rece, de seara pînă dimineaţa, sau 2—3 ore în bucătărie. Fermenţii din smîntînă vor acţiona ca o drojdie (v. „Aluat din brînză de vaci"). După aceea, aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, i se dă cu mîna forma de dreptunghi, presîndu-l cu palma, ca să aibă peste tot aceeaşi grosime şi marginile drepte. Se prăsară cu puţină făină şi deasupra, apoi se întinde cu sucitorul în foaie cu grosimea de 3—4 mm. Oul se bate cu furcu-

liţa, pînă cînd face puţină spumă, se deşartă peste foaie şi se întinde cu pensula. Nucile, tăiate în felii mai groase şi, apoi, tocate cu cuţitul, se amestecă cu zahărul cubic care a fost zdrobit cu cioconul de carne (ca să rămînă şi bucăţele mai mari, cît bobul de mazăre) şi se presară uniform peste foaia unsă; se presează uşor, cu sucitorul, peste nuci şi zahăr, ca acestea să se fixeze mai bine, fără a intra în întregime în aluatul subţire. Foaia se taie în fîşii cu lăţimea de 2 cm şi lungimea de 10 cm, toată deodată, cu cuţitul trecut prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el.

Pentru copt este necesară o tavă cu baza în semicerc, ca cea pentru pastetă, care nu se va unge, ci numai se va presăra cu făină (se netezeşte cu palma). Se introduce lama unui cuţit lat sub fiecare fîşie care, apoi, se aşază pe dosul tăvii, cu grijă, ca să nu se întindă; distanţa dintre fîşii trebuie să fie de 1 1/2 cm (Fîşiile nu trebuie să fie mai lungi, deoarece se vor rupe). Se coc la foc mijlociu, 15—20 minute, în cuptorul bine încălzit dinainte. Zahărul se va carameliza puţin pe nuci şi aluat şi le va da un gust plăcut. După 12 minute, se poate deschide cuptorul şi, atunci, se poate aprecia, cît mai este necesar să stea fîşiile, ca să fie puţin rumenite şi dacă trebuie să se întoarcă tava.

Tava se răceşte, întotdeauna, cu apă rece, pe dinăuntru, înainte de a aşeza aluatul pe ea. Aceste fursecuri se pot coace şi pe tavă obişnuită, aşezate în formă dreaptă de baghetă sau curbate puţin ca şi cornurile, însă forma de spinare este mai interesantă.

Se pot păstra mult timp, în cutie închisă.

Biscuiţi cu untdelemn

600 g făină, 150 ml untdelemn, 2 ouă mari, 100 ml lapte, 200 g zahăr coaja de la 1/2 lămîie, 20 ml rom, o linguriţă cu vîrf praf de copt, un vîrf de linguriţă sare fină.

Într-un castron, se amestecă ouăle întregi cu zahărul, romul, sarea şi coaja de lămîie, se adaugă treptat untdelemnul în fir subţire, ca la maioneză, amestecînd mereu cu lingura, apoi laptele şi, la urmă, făina cu praful de copt şi se amestecă toate bine. Se ia cîte o bucată din compoziţie şi, pe o foaie de nailon, presărată cu foarte puţină făină, se întinde în foaie de 1/2 cm grosime care, apoi, se taie cu diferite forme de biscuiţi, trecute mereu prin făină, ca ca să nu se lipească aluatul de ele. Cu lama cuţitului trecută prin făină se ridică figurile şi se aşează în tava neunsă, cu distanţă de 1 1/2 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 15—20 minute, pînă cînd se rumenesc uşor.

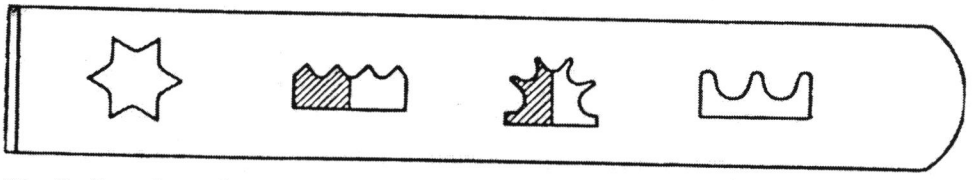
Biscuiţii sînt foarte fragezi şi se pot păstra mult timp, în pungă de nailon.

Biscuiţi şpriţaţi

500 g făină, 200 g unt, un ou mic (45—50 g) sau 2 gălbenuşuri de la ouă mari, 200 g zahăr (numai tos), un plic cu zahăr vanilat, un vîrf de cuţit sare fină, o linguriţă cu vîrf praf de copt.

Într-un castron de 3 l se freacă untul moale cu zahărul, oul întreg sau gălbenușurile, cu sarea, vanilia și praful de copt, numai 1/2 minut, cu furculița, fără să se topească zahărul (untul trebuie ținut în bucătărie, 3—4 ore, ca să nu fie înghețat); se pune, apoi, făina toată și se trece cu furculița prin făină și unt, amestecînd mereu prin răsturnare (nu circular), ca să se formeze frecăței mai mici. Frecățeii trebuie să rămînă foarte bine înfăinați, semănînd cu un aluat numai pe jumătate lucrat (nu trebuie să se lege ca un aluat); de aceea, nu se lucrează cu mîna, ci cu furculița, deoarece la căldura mîinii untul se încălzește și leagă făina. Acesta este secretul, ca biscuiții să reușească cu țepi: frecățeii să fie bine înfăinați și să nu se lucreze cu mîna, ca să nu se unească între ei, ca un aluat. Frecățeii se lasă la rece 30 minute.

Se scoate sita și cuțitul de la mașina de tocat carne și, numai cu cercul cu filet, se fixează forma specială pentru biscuiți șprițați care are patru modele de orificii, potrivindu-se lama din față, ca biscuiții să iasă prin modelul al doilea, de la dreapta spre stînga (cînd se privește mașina de tocat din față), dar deschis numai pe jumătatea dreaptă, deoarece dacă aluatul iese prea gros, nu se poate îndoi în cununițe și nici nu se coace bine în interior. Prin acest model, biscuiții vor ieși cu mai multe proeminențe, mai țepoși. Cînd aluatul se coace sub formă de țigarete, se potrivește forma astfel, ca biscuiții să iasă prin modelul 2 sau 3, de la stînga spre dreapta, tot numai pe jumătatea dreaptă a modelului (dacă se privește mașina din față).



Frecățeii se introduc cu mîna, treptat, în coșul mașinii, fără să se preseze prea tare și manivela se învîrtește pînă cînd va ieși un rulou zimțat care, apoi, se rupe cam de 7—8 cm lungime pentru bastonașe (țigarete), sau de 9-10 cm, pentru cununițe. Sub formă de cununițe, este mai aspectuos. Ruloul se rotunjește, pe măsură ce iese din mașină, ținîndu-se mîna stîngă sub el, în timp ce cu mîna dreaptă se învîrtește de manivelă și, cînd are lungimea dorită, i se unesc capetele și cununițele formate se așază în tava presărată cu făină (netezită cu palma), ca să nu se lipească cristalele de zahăr care rămîn în aluat; distanța dintre ele trebuie să fie de 1 1/2 cm. Frecățeii se leagă singuri prin presare în mașină, făina dispare și se formează țepii. Aluatul nu trebuie presat prea mult, cînd se introduce în mașină, ca să nu se încălzească de la temperatura mîinii; prin învîrtirea manivelei, va trece atît aluat cît trebuie. Fiind înfăinat și vîrtos, se rupe repede, cînd iese din mașină, de aceea se ține mîna sub el. Dacă aceste bucăți se așază în tavă, unele lîngă altele, la copt, se vor lipi între ele. Dacă sînt fărîmițate, se introduc din nou în mașină. Biscuiții se coc la foc mijlociu, 25 minute, pînă cînd se rumenesc puțin. După 15 minute, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform, sau se mai reduce focul, dacă rumenește prea tare.

Biscuiții se pot păstra mult timp în cutie de carton, închisă, ca să rămînă crocanți. În pungă de nailon, se vor muia și se vor fărîmița.

Biscuiţi cu amoniac

3 ouă mari (180 g toate), 125 g zahăr, 50 g unt, o linguriţă bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar), 375 g făină, coajă de lămîie, vanilie.

Untul moale se freacă cu zahărul, coaja de lămîie, zahărul vanilat şi cu ouăle întregi şi, la urmă, se pune făina, împreună cu amoniacul. Se amestecă bine cu lingura şi, apoi, se frămîntă cu mîna, în castron, 3—4 minute; aluatul va fi vîrtos. Se lasă de seara pînă dimineaţa, la rece, sau măcar 4—5 ore, acoperit cu o foaie de nailon, ca să nu prindă crustă (Amoniacul carbonic trebuie păstrat într-un loc uscat, căci dacă este puţină umezeală în încăpere, se lichefiază chiar în cutia lui).

Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, bine presărată cu făină şi se întinde, cu sucitorul, în foaie de $^1/_2$ cm grosime care, apoi, se taie cu diferite forme de biscuiţi, din tablă subţire, inoxidabilă, trecute mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ele. Biscuiţii se aşază în tava presărată cu făină, cu distanţă de 3 cm între ei. Se coc 15—20 minute, la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte. Cuptorul nu se deschide 12 minute.

Biscuiţii cresc mult, la copt şi sînt spornici şi fragezi. Se pot păstra bine în cutie de carton.

Beţişoare crocante

2 ouă mari, 100 ml untdelemn, o linguriţă rom (10 ml), 150 g zahăr pudră, 300 g făină, un vîrf de cuţit sare fină, vanilie, coajă de lămîie.

Ouăle întregi se freacă cu zahărul, sarea, coaja de lămîie, vanilia şi romul, apoi se adugă untdelemnul, în fir subţire, ca la maioneză, amestecînd mereu cu lingura şi, la urmă, se pune făina. Aluatul se frămîntă cu mîna 3—4 minute; va fi vîrtos, aproape ca un aluat de tăiţei. Se pune pe masa presărată cu făină şi se întinde cu sucitorul în foaie rotundă, ca şi foaia de tăiţei, rulîndu-o mereu pe sucitor, cît se poate de subţire (2 mm, v. „Aluat de tăiţei"). Se taie imediat cu ruleta, trecută prin făină, în fîşii de 2/15 cm care, apoi, se aşază în tava neunsă. Se coc la foc mijlociu 12—15 minute, pînă cînd se rumenesc puţin.

Beţişoarele sînt foarte crocante şi fragede.

Işlere

Aluatul: *250 g făină, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, un plic cu zahăr vanilat.*

Crema: *2 ouă, 250 g unt, 150 g zahăr, 25 g cacao, 15 g nesscafe.*

Glazura de cacao: *200 g zahăr, 25 g cacao, 100 ml apă, 30—50 g unt sau 250 g şerbet de cacao, 50 g unt.*

Glazura albă: *un albuş, 140 g zahăr pudră, 15 ml zeamă de lămîie.*

Glazura galbenă: *2—3 gălbenuşuri, 50—75 g zahăr pudră, 10—15 ml zeamă de lămîie (cantitatea va depinde de suprafaţa care trebuie glasată; v. „Glazura galbenă").*

Se ornează *cu bomboane mici, colorate, sau cu granule de ciocolată pentru ambele.*

Într-un castron, se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă făina, împreună cu nuca măcinată şi vanilia, se amestecă cu lingura şi, apoi, puţin cu mîna, numai pînă cînd se încorporează făina, fără să se frămînte; se lasă la rece 30 minute. După aceea, se ia cîte o bucată de aluat şi, pe foaia de nailon, presărată cu foarte puţină făină, se întinde, cu sucitorul o foaie cu grosimea de 3—4 mm care se taie în rondele cu un pahar de lichior cu marginea subţire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească altul de el, sau cu o formă rotundă, din tablă subţire. Rondelele se ridică cu lama lată a unui cuţit, trecută prin făină şi se aşază pe tava neunsă, cu distanţă de 1 cm între ele; rezultă cca 120 rondele. Se coc la foc mijlociu, 15—20 minute, ca să fie puţin rumenite; dacă este nevoie, focul se mai reduce. După ce s-au copt, se scot cu cuţitul din tavă, deoarece sînt foarte fragede şi se aşază suprapuse într-o cratiţă.

Jumătate din numărul lor se ornează cu oricare din glazurile menţionate mai sus (v. „Glazuri"). Pentru ornarea cu „Glazură de cacao" se va proceda în felul următor. Pe masă se aşterne o foaie de nailon pe care se va lucra. Glazura se prepară într-o crăticioară de 1/2 l. Se pune cîte o rondea pe o furculiţă şi se ţine deasupra glazurii călduţe şi fluide (ca o smîntînă nu prea groasă); cu o lingură se toarnă glazură peste rondea pînă ce o acoperă bine, ceea ce prisoseşte curgînd în crăticioară. După ce s-a scurs, se introduce un cuţit sub rondea şi se aşază pe o foaie de nailon unde se lasă chiar şi pînă a doua zi. Dacă s-a îngroşat prea mult, glazura se încălzeşte, pe un vas cu apă mai caldă (nu fierbinte), se mai adaugă în compoziţie puţin unt, amestecînd bine, pînă cînd se topeşte şi se omogenizează perfect (altfel glazura va fi pătată, după ce se usucă). Crăticioara se poate lăsa într-un vas cu apă caldă, pînă se termină glasarea, schimbînd apa, cînd se răceşte, ca glazura să se menţină mereu fluidă.

După ce glazura s-a întărit, rondelele se ridică cu un cuţit lat, se curăţă cu cuţitul glazura, ca să îndrepte marginile şi restul de pe foaia de nailon se adaugă în cremă. Rondelele neglasate se ung într-un strat de 1/2 cm cu cremă de cacao sau ciocolată (v. „Creme pentru torturi"), pe partea pe care au stat pe tavă. Rondelele glasate se aşază peste cremă, apoi, işlerele, astfel aranjate, se rulează cu părţile laterale prin nucă măcinată, se aşază, unul lîngă altul, pe un platou şi, dacă sînt mai multe, suprapuse cu hîrtie între rînduri; se ţin 2—3 ore la frigider, (acoperite cu pungă de nailon, 2—3 săptămîni, iar în congelator, timp mai îndelungat).

Glazurile albă, galbenă, de ciocolată sau şerbet se pot aplica cu lama unui cuţit inoxidabil, în strat subţire, numai pe partea de deasupra rondelelor, nu şi lateral. Această glasare este mai uşor de executat şi se usucă foarte repede. Aceeaşi cantitate de rondele se poate glasa cu mai multe culori. Pe glazura albă sau galbenă se pot presăra bomboane colorate, mici, cît gămălia

acului, apoi işlerele se aranjează, la fel, cu crema şi se rostogolesc prin nuca măcinată.

Pricomigdale

3 albuşuri, 210 g zahăr tos, 20 ml rom, 200 g nuci sau alune măcinate, 8—10 picături esenţă de migdale sau un pachetel cu zahăr vanilat.

Nucile sau alunele se pun într-o tavă de prăjitură şi se ţin în cuptor, 10 minute, la foc mijlociu, cu uşa cuptorului deschisă, amestecîndu-le de 2—3 ori în acest răstimp, ca să nu se rumenească, ci numai să capete gust bun de prăjit. După ce s-au frecat între palme, pentru a desprinde cojile uscate, se trec prin maşina de nucă.

Albuşurile se bat spumă într-un lighenaş smălţuit, se adaugă zahărul şi romul şi, apoi, se bat deasupra unui vas cu apă clocotită, ca şi bezelele (v. „Bezele"), 8—10 minute, pînă cînd se întăreşte spuma (să nu cadă de pe tel) şi se înfierbîntă bine. După aceea, se adaugă toate nucile sau alunele măcinate, esenţa de migdale sau, în lipsa acesteia, numai zahărul vanilat şi se bat, cu telul, în continuare pe apă clocotită, cîteva secunde (de 5—6 ori); apoi, se lasă la o parte.

Se pregătesc 2—3 tăvi, unse cu margarină solidă şi tapetate cu făină. Se ia din compoziţie cîte o linguriţă (cam cît o nucă), numai din marginea acesteia (fără să se mai amestece în ea pînă la sfîrşit) şi se aşază în tavă, sub formă pe cît posibil rotundă. Distanţa dintre pricomigdale trebuie să fie de 2 1/2 cm. Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, apoi focul se reduce imediat, cît se poate de mic şi se lasă 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform, potrivind şi focul, ca pricomigdalele să se rumenească frumos. Vor creşte bine şi vor plesni la suprafaţă. Se păstrează în cutie închisă.

Dacă se folosesc sîmburi de migdale, aceştia se fierb în apă clocotită, pînă ce li se desprinde coaja subţire (sîmburele alunecă afară din coajă, cînd se presează între două degete) cu uşurinţă. După ce s-au uscat bine, se trec prin maşina de nucă şi cu ele se pregătesc, la fel, pricomigdalele (cu aroma lor naturală). Migdalele se pot amesteca cu nuci sau cu alune.

Cornete

2 albuşuri (ouă mari), 100 g zahăr, 100 g făină, 200 ml frişcă nebătută, o linguriţă rom (10 ml).

Se pregătesc două-trei tăvi de mărime mijlocie (cca 23/33 cm), unse cu margarină solidă şi tapetate cu făină. Albuşurile se bat spumă, cu furculiţa sau cu un tel mic, se adaugă zahărul tos şi romul (toate deodată) şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. Se pune frişca nebătută şi se amestecă, prin răsturnare, de cîteva ori, apoi se presară toată făina şi se continuă să se amestece tot prin răsurnare, de jos în sus, pînă cînd se obţine o com-

poziţie omogenă, puţin spumoasă. Se ia o linguriţă cu vîrf din compoziţie şi se aşază în tavă la o distanţă de 5—6 cm de la marginea tăvii (distanţa să fie aceeaşi din ambele laturi ale aceluiaşi unghi, dacă se aşază pe colţul tăvii). Compoziţia se întinde, apoi, cu dosul linguriţei în foaie rotundă, cît se poate de subţire (2 mm), aproape transparentă, cu un diametru de 10—12 cm; deci, se va ajunge pînă la marginea tăvii cu marginea rondelei, avînd grijă să nu se deranjeze tapetul de sub aluat. Se pun cca 6 rondele cu o distanţă de numai 1—2 cm între ele, deoarece nu se mai lăţesc la copt. (Nu se pun mai multe rondele în tavă, deoarece trebuie să se lucreze repede, după ce s-au copt, altfel se vor întări şi nu se va mai putea să se formeze cornete). Se coc în cuptor la foc mijlociu, 7—8 minute. După 5 minute uşa cuptorului se deschide şi se întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform. Cînd rondelele sînt bine uscate deasupra şi au marginea puţin roz (de 1/2 cm), se trage tava la uşa cuptorului, fără să se scoată afară şi se introduce lama unui cuţit de masă sub o rondea care are marginea roz (deoarece nu toate sînt în aceeaşi fază de copt, în acelaşi timp); se ridică, se răstoarnă cu partea de deasupra în jos, pe palma acoperită cu un şerveţel de hîrtie şi se răsuceşte repede în formă de con (cornet), cu partea mai puţin rumenită spre vîrf (ca să se poată răsuci fără să se rupă şi să aibă o deschizătură cît mai largă la gură, 4—5 cm). Cornetul se aşază pe platou cu latura exterioară dedesubt, ca să nu se desfacă; în cîteva secunde, se va întări. Se poate confecţiona o formă specială pentru cornete, din tablă subţire sau din carton (coală de desen mai groasă) .Forma va fi un con cu lungimea de 5—6 cm şi cu diametrul la deschidere, de 4—5 cm. Cînd rondeaua se răstoarnă pe palmă sau cînd este chiar în tavă, se pune forma de con peste ea, se ridică împreună şi, în palmă, se modelează repede rondeaua după con, avînd grijă ca vîrful să fie complet închis; se aşază, apoi, cu latura exterioară dedesubt, pe platou. Conul se scoate imediat din rondea, chiar dacă aceasta nu s-a răcit complet; în cîteva secunde va fi întărită. De aceea, trebuie să se lucreze foarte repede. Tot din acest motiv, nu se scoate tava din cuptor, pînă cînd nu se termină de rulat toate rondelele, lucrîndu-se cu uşa cuptorului deschisă. Dacă rondelele din tavă s-au întărit în acest timp, se închide uşa cuptorului un minut; rondelele se vor muia suficient, ca să se poată lucra mai departe. Important este să se supravegheze coacerea după ceas, ca rondelele să nu se usuce prea mult, altfel se vor zdrobi, cînd se răsucesc. Deoarece nu se coc toate odată, se scot întîi cele care au marginea puţin roz (deci mai uscate), ţinînd uşa cuptorului deschisă, pînă cînd se termină de rulat, apoi cele care au rămas se coc în continuare 1—2 minute, cu uşa cuptorului închisă. Tăvile folosite se spală şi se tapetează, din nou cu margarină solidă şi făină, pînă cînd se termină compoziţia; rezultă cca 30—32 cornete.

Pentru a fi mai aspectuoase, cornetele se glasează, cînd sînt reci, cu „Glazură de cacao sau ciocolată", începînd de la vîrf pînă la jumătatea lor. Se pot umple cu frişcă simplă bătută spumă sau cu „Frişcă cu gelatină", „Creme cu gelatină", „Cremă de vanilie pentru plăcintă" „Spumă de zmeură" etc. Cînd se umplu, cornetele se aşază vertical pe un suport (ceaşcă). şi, după ce s-a întărit crema, se aşază orizontal pe platou şi se modelează peste cremă cîte o rozetă cu „Frişcă cu gelatină pentru ornat". Se ţin la rece, ca să se închege crema, apoi se servesc. Orice cremă frăgezeşte şi înmoaie cornetele pînă a doua zi.

Cornete cu cacao

2 ouă mari (60 g bucata), 100 g făină, 20 g cacao, 100 g zahăr, 15 ml rom, 40 g unt, 100 g frişcă.

Albuşurile se bat spumă, cu furculiţa sau cu un tel mic, se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; apoi, se pun gălbenuşurile, untul topit (dar rece) şi frişca, se bat de 4—5 ori, apoi se pune toată făina, împreună cu cacaua, neapărat cernută prin sită de sîrmă inoxidabilă, amestecînd uşor, prin răsturnare, de jos în sus, pînă cînd se omogenizează compoziţia. Se coc în tavă, unsă bine cu margarină solidă şi tapetată cu făină, exact cum s-a arătat la „Cornete". Rezultă cca 30—32 cornete.

Vîrfurile se glasează cu şerbet de cacao sau cu glazură de ciocolată şi, apoi, cornetele se umplu, la fel, cum s-a arătat în reţeta precedentă.

Cornete cu nucă

3 ouă mari, 120 g zahăr, 50 g unt, 40 g făină, 120 g nuci măcinate, 15 ml rom.

Albuşurile se bat spumă, cu un tel mic sau cu furculiţa, se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; se pun toate gălbenuşurile, untul topit (dar rece), se bat de 4—5 ori, apoi se adaugă făina, împreună cu nucile măcinate, amestecînd uşor, prin răsturnare, pînă cînd se omogenizează compoziţia. Se ia numai din marginea compoziţiei cîte o linguriţă cu vîrf care, apoi, se întinde sub formă de rondea (cu dosul linguriţei), cît se poate de subţire, pe tava tapetată cu margarină solidă şi făină. Compoziţia avînd nucă, rondelele vor fi mai groase decît precedentele (cca 3 mm). Se coc, pînă cînd se usucă bine deasupra şi se rumenesc pe margini de $^1/_2$ cm (cca 10 minute), la foc mijlociu. Se trage apoi tava la uşa cuptorului, fără să se scoată afară; rondelele se răstoarnă pe rînd, cu cuţitul, pe partea inversă şi se rulează, neapărat, pe o formă de con (din carton sau din tablă). Acestea, fiind mai groase, nu se întăresc imediat, de aceea trebuie să se lase pe formă, pînă cînd se întăresc bine, altfel se vor lăsa şi se vor deforma. Din acest motiv, sînt necesare 3—4 forme de con pe care se rulează foile coapte; rezultă cca 20 cornete.

Se glasează la vîrf cu „Glazură de cacao" şi se umplu, la fel, ca şi precedentele.

Limbi de pisici

Din toate compoziţiile pentru cornete se poate face şi acest preparat. Se tapetează tăvile cu margarină solidă şi făină, cum s-a arătat la „Cornete". Se pregăteşte un cornet din pînză deasă (v. „Ecleruri") sau cauciucată şi i se fixează la vîrf un şpriţ cu deschizătura dreptunghiulară (v. „Pişcoturi de şampanie"). În lipsă de cornet, se ia o pungă de nailon (controlată să nu aibă

găuri) şi i se taie un colţ, cît să între şpriţul. Se răsucesc apoi, spre exterior, marginile cornetului sau pungii, ca unui sac, ca să se pună compoziţia cît mai jos, la bază. Se adună marginile în palma dreaptă, cu mîna stîngă se susţine cornetul şi se modelează, în tavă, panglici cu grosimea de 2 mm şi cu lungimea de 10—12 cm. Se coc în cuptor, la foc mijlociu, 7—8 minute, pînă cînd panglicile capătă culoarea roz pe margini. Se deschide uşa cuptorului, fără să se scoată tava, se introduce lama lată a unui cuţit sub fiecare fîşie care apoi, se scoate din tavă. Cu ambele mîini, fîşia se prinde repede de capete, răsucindu-le în direcţii opuse, în formă de „S"; se aşază pe platou cu capetele în jos, ca să nu se desfacă pînă se răcesc (cîteva secunde). Trebuie să se lucreze foarte repede, ca fîşiile să nu se usuce; cele care sînt prea uscate se lasă drepte, altfel se vor rupe. Dacă tava se încălzeşte un minut, cu uşa cuptorului închisă, fîşiile vor deveni iarăşi maleabile şi se vor putea răsuci (cele care nu s-au uscat prea tare). Se recomandă, ca fîşiile să se pună la copt în tăvi mici, ca să nu fie prea multe deodată pentru răsucit.

Dacă se prepară din compoziţie cu nucă (v. „Coronete cu nucă"), panglicile se pun în tavă, cu linguriţa, sub formă mai lungă şi se întind, cu dosul ei, în lăţime de 2—3 cm. După ce s-au copt, se aşază imediat, mai multe, una lîngă alta, pe o sticlă de $1/2$ l, ca să ia formă curbă şi se lasă, pînă cînd se răcesc. Capetele se vor glasa cu şerbet de cacao.

Bezele

4 albuşuri de ouă de 60 g, 280 g zahăr tos, o lingură zeamă de lămîie (15 ml), un pachetel cu zahăr vanilat.

Într-un lighenaş smălţuit de 2—3 l, albuşurile se bat spumă, cu telul în formă de pară (Telul se spală, întotdeauna, bine cu detergent printre sîrme, ca să nu rămînă urme de grăsime de la creme, altfel albuşul nu se bate spumă tare). Se adaugă, apoi, zahăr (numai tos) şi zeamă de lămîie deodată, se bat 2 minute, ca spuma să se umfle puţin, apoi se trece lighenaşul pe un vas cu apă clocotită şi albuşul se bate 8—10 minute, cu mişcări repezi, insistînd pe fundul lighenaşului, ca albuşul să nu se coaguleze (Vasul trebuie să fie mai scund, ca apa clocotită să ajungă la 2—3 cm sub lighenaş, iar acesta trebuie să se potrivească pe vas ca un capac, pentru a reţine vaporii). Bezelele se bat numai cu telul în formă de pară, deoarece cu telul electric (mixerul), neputîndu-se insista pe fundul vasului, compoziţia se poate brînzi. Cînd spuma s-a înfierbîntat şi s-a întărit astfel, încît nu mai cade de pe tel, cînd acesta se ridică (adică îşi menţine bine forma), lighenaşul se ia de pe aburi, se mai bate încă un minut, apoi se lasă la o parte.

Se pregătesc 2—3 tăvi, unse puţin cu margarină sau unt şi tapetate cu hîrtie albă (velină). Compoziţia de bezele se pune într-un cornet cu şpriţ crestat la vîrf, ca cel pentru ornat cu frişcă, sau într-o pungă de nailon (bine controlată să nu aibă găuri) căreia i s-a tăiat un colţ, ca să intre şpriţul. Se răsfrîng marginile pungii (cornetului), ca la un sac şi se pune compoziţia de bezele chiar la bază; se adună marginile în palmă şi, pe hîrtia din tavă, se fac cu şpriţul, printr-o simplă apăsare pe cornet, rozete, de mărimea unei nuci, cu distanţă

de 2 cm între ele. Se coc la cuptor, la foc sub mijlociu, 30—40 minute, ca să se usuce (dar să rămînă albe), cu uşa cuptorului complet deschisă; după 15—20 minute, se întoarce tava şi se lasă bezelele să se coacă în continuare, pînă cînd se întăreşte bine albuşul la suprafaţă, chiar dacă în mijloc nu este bine uscat (se mai usucă pînă a doua zi).

Cu compoziţia de bezele se pot orna rondele din aluat fraged (nisipos). Rondelele coapte se aşază, una lîngă alta, într-o tavă şi, deasupra lor, se face cîte o mică rozetă (cu şpriţ crestat mai mic). Se coc în cuptor la foc mic, ca să se usuce, fără să se rumenească, cu uşa cuptorului complet deshisă, întorcînd tava în cuptor, cînd este necesar. După ce s-au răcit, se lipesc cîte două cu marmeladă, sau se lasă simple.

Bezele cu cremă

6 albuşuri, 420 g zahăr tos, 150 g nuci măcinate, o lingură zeamă de lămîie (15 ml).

Crema: *450—500 g unt, 200—250 g zahăr, 6 gălbenuşuri, 100 ml apă, 50—80 g cacao sau 100 g ciocolată rasă, 50 g nescafé, un plic cu zahăr vanilat; 200 g nuci pentru tăvălit bezelele.*

Într-un lighenaş smălţuit de cca 3 l, albuşurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi zeama de lămîie (nu rom, căci cresc prea mult şi se deformează) şi se bat încă 2—3 minute, ca să se întărească puţin spuma. După aceea, lighenaşul se trece pe un vas cu apă clocotită (v. „Bezele") şi se bate repede şi neîntrerupt, 8—10 minute, insistînd pe fundul lighenaşului, ca să nu se coaguleze albuşul. Cînd spuma îşi menţine forma, lighenaşul se ia de pe aburi şi se bate încă un minut. Spuma simplă se poate întrebuinţa pentru bezele cu cremă. În spumă se mai pot adăuga 150 g nuci măcinate, imediat ce aceasta s-a luat de pe aburi, amestecîndu-se uşor, prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori; se adună, apoi, compoziţia de pe marginea vasului şi nu se mai amestecă deloc în ea.

Se pregătesc 3—4 tăvi, unse bine cu margarină solidă şi tapetate cu făină. Se marchează apoi rondele, în tavă, cu un pahar de lichior cu marginea subţire, cu distanţă de 1 1/2 cm între ele. Se ia numai din marginea compoziţiei, cîte 1/2 linguriţă (cam cît o nucă mică) şi se pune pe locul marcat, insistînd cu linguriţa la bază, ca bezelele să aibă aceeaşi dimensiune ca şi locul marcat (fără să se atingă tapetul de pe tavă) şi avînd grijă să aibă înălţimea de cca 1 cm (chiar dacă au unul sau mai multe ciocuri deasupra). După ce s-au ocupat toate tăvile, restul compoziţiei se păstrează în lighenaş, la rece, urmînd să se aranjeze în tăvi, la fel, cînd acestea se vor elibera şi se vor tapeta din nou. Întotdeauna, compoziţia se va lua numai din margine, fără să se amestece, ca să nu se piardă aerul din spumă.

Cuptorul trebuie să fie bine încălzit, la foc mijlociu, cu 30 minute înainte. Bezelele se coc la foc mijlociu, ca şi fursecurile, însă cu uşa cuptorului complet deschisă. Dacă se închide uşa cuptorului, aerul din albuş se dilată mult, bezelele se umflă şi cînd se răcesc, se lasă, nu au putere să se menţină şi se deformează. După 15—20 minute, tava se întoarce în cuptor şi se mai lasă 15—20

minute, pînă cînd bezelele se întăresc bine. Se vor rumeni foarte puţin şi vor avea o bază netedă ca o glazură fină, mai ales cele albe, fără nucă în compoziţie. Vor rezulta cca 140—150 bezele.

Bezelele se pot face şi din albuşuri rămase de la alte preparate şi păstrate într-un borcan, bine închis cu capac, la congelator. Pentru fiecare albuş se calculează greutatea de 32 g, necesitînd 70 g zahăr tos, iar pentru toate o lingură cu zeamă de lămîie.

Dacă nu se aranjează imediat, bezelele se pot păstra într-un loc uscat, în cutie de carton, altfel se vor muia; în acest caz, se pun în tavă şi se mai lasă puţin la cuptor, la foc mijlociu, cu uşa cuptorului deschisă, pînă se usucă şi devin din nou crocante, întorcînd tava în cuptor (cîteva minute). După ce se răcesc se aranjează cu crema. Crema se prepară exact ca şi „Crema de cacao pentru torturi", însă cu cantităţile din reţetar. Dacă bezelele s-au făcut din albuşuri rămase de la alte preparate, gălbenuşurile pentru cremă se înlocuiesc cu 3—4 ouă întregi la care se adaugă apă (numai o lingură pentru un ou, deci cca 50 ml), în rest, cantităţile rămîn neschimbate. Dealtfel, se poate întrebuinţa orice cremă de tort (v. „Creme pentru torturi").

Aranjarea bezelelor cu cremă: Se iau două bezele aproximativ de aceeaşi mărime la bază. Pe una din bezele care se ţine cu mîna stîngă, se pune cremă pe partea de deasupra (care are ciocuri), iar peste ea, se aşază cealaltă bezea, tot cu vîrful înspre cremă şi cu baza în afară; se prind, apoi, ambele bezele cu bazele între două degete, în mîna stîngă (degetele trebuie să fie uscate, fără cremă pe ele, ca să nu se păteze glazura de pe baza bezelelor) şi, cu mîna dreaptă, se umple cu cremă tot spaţiul dintre bezele şi lateral, cu ajutorul cuţitului, formînd un cilindru care se va trece cu partea laterală prin nucă măcinată. Se aranjează, astfel, toate bezelele; vor rezulta cca 70—75 bucăţi.

Se recomandă ca bezelele să se aranjeze cu cremă imediat ce s-au răcit. Se pot lăsa să se usuce, în bucătărie, pînă a doua zi şi, apoi, se vor aranja cu crema. Bezelele cu cremă se aşază, una lîngă alta, pe un platou, cu hîrtie albă între rîndurile suprapuse; platoul se pune într-o pungă de nailon care, apoi, se introduce în frigider. Astfel protejate, bezelele nu vor căpăta mirosuri de la alte preparate.

Aceste prăjituri se servesc numai de la frigider, ca să aibă crema întărită.

PRĂJITURI ÎN FOI „LICA"

Foi „Lica" cu caramel și glucoză

300 g zahăr tos, 50 g glucoză, 50 g unt, 50 g frișcă nebătută spumă, 200 g nuci măcinate, un plic cu zahăr vanilat, foi „Lica".

Zahărul se pune, într-o tigaie smălțuită, să se caramelizeze (dar nu direct pe flacără), supravegheat de aproape, cum s-a arătat la „Nuga sau grilaj". După ce s-a format puțină spumă deasupra (adică, începe să fiarbă), tigaia se ia imediat de pe foc, se adaugă glucoza (o linguriță cu vîrf, sub formă de sirop vîscos) și untul, amestecînd pînă cînd se topesc și, la urmă, cînd compoziția nu mai este așa de fierbinte, se pune frișca, cu care se amestecă bine. (Frișca și laptele se taie, adică se brînzesc, dacă se pun în zahărul caramel fierbinte, cînd acesta este pe foc). Dacă s-a întărit caramelul, se trece tigaia, din nou, pe foc și se încălzește, amestecînd pînă cînd compoziția devine fluidă, apoi, se adaugă nucile și se amestecă bine. Foile „Lica" se ung, cu cuțitul, în strat subțire cu această compoziție, suprapunîndu-se, astfel, 5—6 foi într-un singur blat (sau cîte sînt necesare, ca să intre toată umplutura). Peste blatul aranjat se pune o tavă cu o greutate mică în ea, ca să mențină foile întinse; altfel, se vor ridica marginile.

După ce se lasă astfel 2—3 zile (să se moaie foile și să se lipească bine de umplutură), blatul se taie în bucăți de 2/4 cm, numai cît este necesar; restul se poate păstra mult timp, într-o cutie de carton în cămară.

Foi „Lica" cu nuga grilaj

150 g zahăr tos, 150 g zahăr pudră, 150 g unt, 150 g nuci, 3 gălbenușuri, o lingură rom (15 ml), un plic cu zahăr vanilat.

Zahărul tos se caramelizează, cum s-a arătat la „Nuga sau grilaj". După ce s-a format puțină spumă, tigaia se ia de pe foc, se adaugă untul și zahărul

pudră, se amestecă pînă cînd se omogenizează, apoi se pun nucile — jumătate din cantitate, măcinate și jumătate, tăiate în felii. Dacă s-a întărit caramelul, se pune tigaia pe foc mic și se amestecă puțin pînă cînd se încorporează toate. Se ia de pe foc și, cînd s-a răcit puțin, se adaugă gălbenușurile, pe rînd, amestecînd repede după fiecare, ca să nu se coaguleze (brînzească; se poate și fără gălbenușuri, compoziția va fi mai vîrtoasă, se întărește mai mult) și, la urmă, se toarnă romul cu care se amestecă. Compoziția destul de consistentă se așază într-un strat de 1 cm grosime între două foi „Lica" și, dacă foile sînt mici, se procedează la fel cu alte perechi de foi, pînă cînd se termină nugaua, obținînd unul sau mai multe blaturi. Blaturile se suprapun și, peste ele, se așază o tavă cu o greutate potrivită în ea, ca să nu preseze prea mult și să iasă umplutura dintre foi. Blaturile se lasă astfel, 2—3 zile, ca să se moaie foile și să se lipească de umplutură, apoi se taie în bucăți de 2/4 cm, cît este necesar, iar restul se păstrează într-o cutie de carton, la rece.

Foi „Lica" cu rahat

1 kg rahat de culoare roșie și verde, 100 g zahăr pudră, 200 g unt, 100 ml apă, o lămîie mare, 50 ml rom.

Fiecare bucată de rahat se taie în 4—5 bucățele, în zahăr, ca să nu se lipească între ele. Într-un castron de 3 l, se pun untul, apa, 4 linguri cu zeamă de lămîie (60 ml) și coaja rasă de lămîie. Se așază castronul pe un vas cu apă fierbinte, se amestecă în compoziție pînă cînd te topește untul, apoi se adaugă zahărul cu rahatul și se amestecă în continuare, prin răsturnare, cu lingura, pînă cînd acesta se topește (bucățile să rămînă numai de cca 1 cm^3). Se ia castronul de pe vas și se toarnă romul, amestecîndu-se ușor. Cît este caldă, compoziția se întinde într-un strat de 1 cm grosime între 2 foi „Lica" și, dacă foile sînt mici, se procedează la fel cu alte perechi de foi, pînă cînd se termină compoziția. Blaturile obținute se suprapun și se presează cu o planșetă sau cu o tavă cu greutate în ea; altfel, foile se vor ridica și nu vor adera la umplutură.

După 2—3 zile, blaturile se taie în bucăți de 2/4 cm, numai cît este necesar; restul se păstrează în pungă de nailon, la rece.

Foi „Lica" cu rahat și biscuiți

500 g rahat roșu și verde, 100 g zahăr, 200 g unt, 150 g biscuiți tari, 50 ml rom, 150 g nuci tăiate în felii mari, 200 ml lapte, 30 g cacao.

Biscuiții se zdrobesc cu muchia ciocanului de carne, ca să rămînă bucățile mai mari, cît un bob de porumb. Fiecare bucată de rahat se taie în 4—5 bucățele, în zahăr, ca să nu se lipească unele de altele. Nucile se pun într-o tavă care se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă 10 minute, amestecîndu-le de 2—3 ori în acest timp, ca să nu se rumenească, ci numai să capete gust bun; apoi, se freacă între palme, ca să se înlăture cojile uscate și se taie

în felii mari. Într-un lighenaș smălțuit de cca 3 l, se pun toate ingredientele menționate în rețetar și se amestecă cu lingura ușor, prin răsturnare, pe un vas cu apă fierbinte (nu clocotită), pînă cînd compoziția se omogenizează ,ca o pastă moale, fără să se topească în întregime rahatul (să rămînă bucăți de 1 cm^3). Se așază imediat într-un strat de 2 cm grosime între 2 foi „Lica", continuînd la fel cu alte perechi de foi, pînă cînd se termină compoziția. Blaturile obținute se suprapun și se presează cu o planșetă sau cu o tavă cu greutate deasupra.

După 2—3 zile, blaturile se taie în bucăți lungi și înguste, cît este necesar, iar restul se păstrează în pungă de nailon (ca să nu se usuce rahatul), la frigider sau într-un loc răcoros.

CIOCOLATĂ ŞI BOMBOANE

Ciocolată I

500 g zahăr, 150 ml apă, 500 g lapte praf, 100 g cacao, 150—200 g alune sau nuci tăiate în felii groase, 100 g unt, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie, un pachețel cu zahăr vanilat, 20 ml rom.

Laptele şi cacaua se cern neapărat prin sită de sîrmă inoxidabilă, ca să nu aibă cocoloaşe. Nucile sau alunele se pun într-o tavă care se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă 10 minute, cu uşa cuptorului deschisă, ca să se prăjească puţin, fără să se rumenească, amestecîndu-le din cînd în cînd; apoi, se freacă între palme, ca să se desprindă cojile uscate şi se taie în felii mari. Într-un lighenaş de 3—4 l, se pun apa, untul, zahărul şi glucoza (o linguriţă cu vîrf) sau zeama de lămîie (glucoza şi zeama de lămîie previn zaharisirea). Lighenaşul se aşază pe un vas cu apă fierbinte şi se amestecă în compoziţie pînă cînd se topeşte zahărul; apoi, se ia de pe aburi, se adaugă laptele praf, amestecat în prealabil cu cacaua şi nucile şi se amestecă pînă cînd se omogenizează bine. Lighenaşul se pune, din nou, pe apă fierbinte (nu clocotită) şi se amestecă în compoziţie 2 minute ca să se înfierbînte puţin. După ce s-a luat de pe aburi, se adaugă zahărul vanilat şi romul. Compoziţia se deşartă într-o tavă smălţuită de cca 26/40 cm, unsă puţin cu unt, se nivelează şi se lasă la rece. După 1—2 zile, ciocolata se întăreşte şi se poate tăia.

Ciocolata se păstrează în bucată mai mare, învelită în celofan sau pergament, la frigider. Dacă se usucă prea tare pe parcurs, se pune în pungă de nailon.

Ciocolată II

1 kg zahăr, 1/2 kg lapte praf, 200 g cacao sau ciocolată de menaj, 200 g unt, un plic cu zahăr vanilat, 20 ml rom, 200 g nuci sau alune, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie, 1/2 l apă.

Nucile sau alune'e se prăjesc, ca în rețeta precedentă. Zahărul, glucoza sau zeama de lămîie și apa se pun într-o cratiță de 3 l (care se folosește numai pentru dulceață) și se amestecă pe foc, pînă cînd se topește absolut tot zahărul (să nu rămînă cristale pe marginea cratiței). Deasupra cratiței se pune o farfurie de porțelan și siropul se lasă să fiarbă la foc mic, pînă cînd se leagă, ca pentru șerbet. După 10 minute, se încearcă, punînd pe o farfurioară cu apă rece 2—3 picături de sirop; dacă prinzîndu-le între două degete, acestea se adună ca o bomboană moale, înseamnă că siropul s-a legat. În caz contrar, se mai fierbe și se probează, din nou, după 3—4 minute (siropul se ia de pe foc, în timp ce se face proba). Dacă este gata, cratița se ia de pe foc, se pune untul, se amestecă pînă cînd se topește, apoi se adaugă laptele praf și cacaua, cernute împreună prin sită de sîrmă, ca să nu aibă cocoloașe. Cratița se pune din nou pe foc și se amestecă în compoziție bine, pînă cînd se omogenizează, fără să dea în clocot. După aceea, se ia de pe foc, se adaugă nucile sau alunele, tăiate în felii, romul și vanilia și se amestecă. Compoziția se deșartă, într-o tavă smălțuită (unsă puțin cu unt), într-un strat cu grosimea de 2 cm care se nivelează și apoi se lasă să se răcească și să se întărească.

Ciocolata se taie în bucăți, ca bomboanele care se vor așeza într-o cutie de carton, suprapuse, cu hîrtie pergament între rînduri. Ciocolata se păstrează la rece sau la frigider.

Fondant pentru bomboane

1 kg zahăr, 500 ml apă, 100 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie.

Glucoza, fiind vîscoasă ca o miere groasă, se cîntărește direct în cratiță, după ce s-a luat tara; se adaugă zahărul și apa, se amestecă, cu lingura, pe foc, pînă cînd se dizolvă zahărul (să nu rămînă cristale pe marginea cratiței), se acoperă cu o farfurie de porțelan și se lasă să fiarbă la foc mic, 12—15 minute; după aceea, se face proba, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Bomboana care se adună între degete trebuie să fie mai legată, nu prea moale. Cînd siropul este suficient de legat, dacă nu s-a pus glucoză în el, chiar înainte de a se lua de pe foc, se adaugă zeama de lămîie, apoi se ia de pe foc și se lasă să se răcească, acoperit. După ce s-a răcit, se freacă cu făcălețul din lemn (păstrat în acest scop (v. „Șerbet"). La început, se formează o coardă vîscoasă care se întinde ca o miere vîrtoasă, dar prin frecare, se albește ca laptele, se moaie, apoi se rupe, nu se mai întinde, „se taie". Glucoza și zeama de lămîie împiedică zaharisirea și masarea, adică întărirea ca o piatră a șerbetului fiert mai mult, în momentul cînd se „taie" coarda. Cu cît siropul este mai legat, cu atît șerbetul se întărește mai mult, cînd se taie, existînd pericolul de masare, adică de împietrire. În acel moment, trebuie o mare atenție: dacă se observă o învîrtoșare, în momentul cînd se taie, fondantul se stropește imediat cu o linguriță de apă (care trbuie să fie la îndemînă), fără să se întrerupă frecatul nici o clipă. Dacă totuși s-a întărit și nu se mai poate freca cu făcălețul, se intervine, imediat, cu mîna și se frămîntă, pînă cînd se moaie ca un aluat, stropindu-l cu 2—3 linguriță cu apă și frămîntîndu-l bine. În loc de apă, se poate stropi cu zeamă de lămîie sau cu suc de fructe, care trebuie să fie la îndemînă.

Fondantul se păstrează în borcane bine închise sau, preferabil, în pungă de nailon, unde nu se întăreşte, dimpotrivă se moaie pe parcurs. Fondantul se întrebuinţează la confecţionarea trandafirilor şi altor flori, la prepararea bomboanelor, de aceea trebuie să fie mai vîrtos. Înainte de întrebuinţare, se ia cantitatea necesară şi se colorează, adăugînd numai 2—3 picături de culoare vegetală şi cîteva picături de esenţă aromată, după gust. Fondantul se frămîntă, pe o placă de marmură, ca o foaie de tăiţei, adăugînd lapte praf cernut, ca să nu se lipească de marmură (masă), pînă cînd capătă consistenţa dorită pentru preparatul respectiv.

Marţipan pentru bomboane

200 g zahar, o linguriţă cu vîrf glucoză (30 g) sau o lingură zeamă de lămîie, sau chiar o linguriţă de oţet (toate acestea împiedică zaharisirea), 100—120 g nuci sau alune măcinate, 100 ml apă, un pachetel cu zahăr vanilat sau o linguriţă rom.

Nucile sau alunele se prăjesc în cuptor (mai ales nucile sau a'unele vechi trebuie să fie neapărat prăjite; cele rîncede se înlătură), 10 minute, fără să se rumenească, amestecîndu-le în acest timp de 2—3 ori, cu uşa cuptorului deschisă; după aceea, se freacă între palme, ca să se îndepărteze cojile uscate şi se trec prin maşina de nucă. Într-o crăticioară, pusă pe foc, se amestecă zahărul, apa, glucoza sau zeama de lămîie (oţetul) cu o lingură de metal inoxidabil, pînă cînd se topeşte zahărul şi apoi se lasă să fiarbă 2—3 minute, pînă cînd se leagă siropul, ca pentru şerbet. Cînd picăturile de sirop se adună între degete, ca o bomboană moale, înseamnă că s-a legat. Se ia crăticioara de pe foc şi se pun nucile sau alunele măcinate: la început 100 g şi, dacă este prea moale compoziţia, se mai adaugă o lingură (20 g), însă numai după ce s-a răcit, deoarece prin răcire se mai îngroaşă (nu trebuie să fie prea vîrtos). Marţipanul se poate răci pe un vas cu apă rece; pe măsură ce se amestecă, se îngroaşă. Se aromează cu zahăr vanilat, rom, 3—4 picături de esenţă de migdale sau alte arome. Dacă s-a întărit prea mult, se freacă cu mîna ca un aluat, 2—3 minute, pînă cînd devine elastic. Se păstrează în pungă de nailon, de unde se ia numai cît este necesar, deoarece se usucă repede.

Se întrebuinţează pentru bomboane cu vişine, cu lichior, „Figaro", pentru foi la prăjiturile fine, combinate cu pandişan etc. Cînd se întinde în foaie, se taie o coală de hîrtie albă, după forma dorită, se unge puţin cu unt solid, apoi cu vîrful degetelor se întinde marţipanul într-un strat de cca 3 mm, adăugînd cîte o bucăţică, pînă cînd se completează toată suprafaţa. Dacă foaia se întinde mai groasă, marţipanul se pune pe o hîrtie unsă cu unt şi se întinde cu sucitorul, presărînd cîte puţină nucă, ca să nu se lipească de acesta; unde rămîn goluri în foaie, se completează cu mîna. Fără hîrtie, foaia de marţipan nu se poate ridica de pe masă, căci se rupe. Hîrtia se aşază pe locul indicat în reţetă. După ce s-a lăsat să se întărească, 30 minute, hîrtia se îndepărtează cu grijă, detaşînd-o, la început, cu cuţitul, apoi se desprinde cu uşurinţă. Marţipanul se ia numai din pungă de nailon; dacă între timp s-a întărit, se frămîntă, pînă cînd se moaie şi, la nevoie, se adaugă cîteva picături de rom.

Bomboane din marţipan cu vişine

M a r ţ i p a n u l *se prepară cum s-a arătat în reţeta precedentă.*

Circa 80 vişine din vişinată, 200 g glazură de cacao sau şerbet de cacao.

Vişinele se scot din vişinată cu o zi înainte şi se pun pe un şerveţel de hîrtie să se usuce. Se ia cîte o lingură din marţipan, se freacă între palme, modelînd un sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 1 cm (dacă marţipanul a rămas prea moale, se adaugă puţină nucă măcinat, ca să nu se lipească de degete, iar dacă s-a întărit prea mult şi s-a zaharisit, se stropeşte cu o linguriţă de rom şi se frămîntă ca un aluat). Fiecare bucăţică de marţipan se aplatizează, între degete, în foaie cît mai subţire (poate să fie şi mai groasă, dar atunci vor rezulta mai puţine bomboane) pe care se aşază cîte o vişină; apoi, se răsuceşte între degete pînă cînd se acoperă vişina în întregime (marţipanul se înmoaie puţin cu sucul care iese din vişină şi se modelează uşor; se poate înnădi cu compoziţie, în caz că se folosesc vişine mai mari) şi se rotunjeşte ca o bilă. Pe măsură ce sînt gata, bomboanele se aşază pe un platou. Restul marţipanului se ţine în pungă de nailon ca să nu se usuce. Bomboanele se lasă 2—3 ore să se usuce şi să se întărească.

Marţipanul se poate înlocui cu compoziţia de „ciocolată I", imediat ce aceasta s-a răcit, cît este moale. Se ia cîte o lingură cu vîrf, se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm care, apoi, se taie în bucăţi de 2 cm (dacă este nevoie, se presară pe masă puţină nucă măcinată, ca să nu se lipească). Fiecare bucată se aplatizează, în palmă, în foaie subţire pe care se aşază cîte o vişină şi, apoi, se modelează în formă de bilă. Bomboanele se lasă să se usuce pînă a doua zi.

Într-o oliţă de 1 l se pune şerbetul (cca 200 g), împreună cu 30 g unt de cacao sau unt obişnuit şi se amestecă, pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte), pînă cînd se moaie, căpătînd aspectul unei smîntîni care curge; dacă compoziţia este prea vîrtoasă, se diluează cu cîteva picături de apă sau se mai adaugă 20—30 g unt (cînd se ridică lingura din şerbet, pe dosul ei trebuie să rămînă un strat de 2—3 mm). Oliţa se ia de pe vas şi se introduc în şerbet 4—5 bomboane care, apoi, se scot imediat, pe rînd, cu o sîrmă subţire şi rezistentă, inoxidabilă, prevăzută la capăt cu un inel mic pe care să poată sta bomboana, sau cu o furculiţă. Se lasă să se scurgă puţin, apoi, cu o scobitoare sau cu o sîrmă subţire (înfiptă în ea) se aşază pe un platou sau pe o foaie de nailon, unde se lasă să se usuce 3—4 ore sau pînă a doua zi. Se ridică, apoi, fiecare bomboană, cu cuţitul trecut pe sub ea, se curăţă de glazura care s-a prelins în jur şi se trece cu partea de dedesubt care este mai umedă prin granule de ciocolată sau prin nucă măcinată. Dacă unele bomboane au glazura nereuşită, se mai trec o dată prin glazură, sau se trasează pe ele linii cu dinţii furculiţei, muiaţi în glazură (care vor masca defectele). Dacă glazura s-a îngroşat prea mult, se mai încălzeşte puţin pe apă caldă (nu fierbinte), amestecînd-o pînă cînd se moaie.

După ce s-au uscat, bomboanele se aşază, într-o cutie, suprapuse cu hîrtie între rînduri.

Bomboane din fondant cu vişine

Vişinele se scot din vişinată cum s-a arătat în reţeta precedentă. Circa 200 g fondant alb (v. „Fondant pentru bomboane") se pun într-o oliţă de 1 l care se aşază pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte). Se amestecă cu o lingură de metal, pînă cînd fondantul se moaie (să curgă); dacă este prea vîrtos, se adaugă cîteva picături de apă. Fondantul nu trebuie să fie prea subţire, ci să rămînă pe vişină în strat de cca 3 mm sau chiar mai gros. Se introduc 5—6 vişine în fondant, se scot imediat şi se aşază pe un platou sau pe o foaie de nailon, procedînd exact, cum s-a arătat în reţeta precedentă pentru glasarea cu şerbet de cacao. Fondantul alb se poate colora cu cîteva picături de vopsea vegetală şi aroma cu cîteva picături de esenţă de lămîie, portocală, fistic sau trandafiri cu care se amestecă, în timp ce se încălzeşte pe apă caldă. După ce s-a uscat fondantul, bomboanele se glasează cu şerbet de cacao, trecîndu-le prin această glazură, cum s-a arătat în reţeta precedentă.

Se păstrează în cutie, în straturi suprapuse, cu pergament între ele.

Bomboane cu grilaj

150 g zahăr, 100 g frişcă nebătută, 200 g nuci măcinate, 200 g şerbet de cacao pentru glasat.

Într-o tigaie smălţuită se caramelizează zahărul (v. „Nuga sau grilaj"). Cînd apare puţină spumă deasupra, se ia tigaia de pe foc. După ce s-a răcit puţin, se adaugă frişca nebătută şi se amestecă în continuare, la foc mic, pînă cînd se omogenizează (dacă se pune frişca sau laptele în caramelul fierbinte, acestea se brînzesc), apoi se pun nucile şi se amestecă, pînă cînd se încorporează bine. Tigaia se ia de pe foc şi cît compoziţia este călduţă, se modelează între palme un sul de 2 cm grosime care, apoi, se taie în bucăţi de 2 cm. Din fiecare bucată se formează, între palme, cîte o bilă care, apoi, se aşază pe un platou.

Bomboanele se lasă să se întărească 2—3 ore, apoi se glasează cu şerbet de cacao şi se păstrează, cum s-a arătat în reţetele precedente.

Bomboane „Figaro"

Fondant alb: *500 g zahăr, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie, 250 ml apă, 5—6 picături esenţă de trandafiri, portocale etc.*

Marţipan: *300 g zahăr, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie (o lingură), 200 g nuci sau alune, o linguriţă rom sau 5—6 picături esenţă de migdale.*

Glazura: *150 g ciocolată de menaj, 20 g unt de cacao sau 50 g unt.*

Cînd se freacă, fondantul alb (v. „Fondant pentru bomboane") se stropeşte cu 5—6 picături din aroma preferată sau se adaugă numai zahăr vanilat. Dacă este nevoie, se stropeşte cu cîteva picături de apă sau zeamă de lămîie, se

frămîntă, ca să aibă consistența unui aluat dospit care se poate modela ușor și, apoi, se pune într-o pungă de nailon, ca să se păstreze moale. Marțipanul (v. „Marțipan pentru bomboane"), după ce s-a răcit bine, se întinde cu cuțitul pe o coală de hîrtie velină de 21/30 cm, unsă puțin cu unt solid, apăsînd cu vîrful degetelor ca să se niveleze. Jumătate din cantitatea de fondant se întinde, tot cu cuțitul, pe altă coală de hîrtie velină, la fel de mare, unsă puțin cu unt și, apoi, se suprapune imediat peste marțipan, cu hîrtia în afară. Restul fondantului se întinde pe altă foaie velină, la fel. Blatul se întoarce cu fondantul dedesubt și, dacă marțipanul s-a întărit, hîrtia se desprinde cu ușurință; peste el se așază cealaltă jumătate de fondant cu hîrtia deasupra. Deci, marțipanul va fi între două foi de fondant. După ce s-a lăsat 2—3 ore să se întărească fondantul, hîrtia se desprinde cu ajutorul unui cuțit, într-o margine și, apoi, se dezlipește ușor, cu mîna.

Într-un ibric, se pun ciocolata rasă și untul de cacao sau unt obișnuit. Ibricul se așază pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte) și se amestecă cu lingura în compoziție; cînd aceasta s-a muiat ca o smîntînă mai groasă, se deșartă jumătate din cantitate peste fondantul alb, se întinde repede, uniform, cu lama unui cuțit pe toată suprafața acestuia și se lasă să se usuce bine. Glazura se acoperă, apoi, cu o hîrtie velină, neunsă și, cu ajutorul acesteia, se întoarce pe partea cealaltă; hîrtia se desprinde de pe fondant și acesta se acoperă cu restul de glazură, încălzită pe apă caldă, ca să aibă consistența potrivită de a se întinde pe toată suprafața. Se lucrează repede, deoarece glazura întărindu-se, se vor cunoaște urmele.

După ce glazura s-a întărit, blatul se taie, cu cuțitul încălzit în apă fierbinte și bine șters, în bucăți pătrate de 2/2 cm, ca bomboanele; se vor păstra, cum s-a arătat în rețetele precedente.

Bomboane din biscuiți cu vișine

1/4 kg biscuiți sau diverse prăjituri uscate, 1/4 kg nuci măcinate, 100 ml rom, 50 g zahăr pudră, 200 g gem de caise, coarne sau piersici, 30 g cacao, un plic cu zahăr vanilat, 100 vișine.

Vișinele se pun cu o zi înainte, pe un șervet de hîrtie, ca să se usuce. Biscuiții sau prăjiturile uscate se trec prin mașina de nucă. Nucile se prăjesc, dinainte, în cuptor, cum s-a arătat în rețetele precedente, apoi se trec prin mașina de nuci. Biscuiții, nucile, marmelada, romul, zahărul, cacaua, neapărat cernută și zahărul vanilat se pun într-un castron. Se ia din compoziție, cu linguriță, cîte o bucată de mărimea a două vișine, se aplatizează pe palmă, se așază cîte o vișină pe ea, apoi compoziția se adună în jurul vișinei și se modelează între palme în formă de bilă.

Bomboanele se așază, unele lîngă altele, pe o tavă și se lasă să se usuce. A doua zi se glasează cu șerbet sau ciocolată, cum s-a arătat mai înainte.

Ruladă marțipan

250 g nuci măcinate, 180 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml rom, un ou, vanilie.

Crema: *150 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri fierte, un gălbenuș crud, 100 g stafide, 1 zahăr vanilat.*

Se pune pe foc o crăticioară de 1/2 l cu apă pînă la jumătatea ei; cînd apa clocotește (în clocote mici), se pun 3 gălbenușuri care se lasă 5 minute să se întărească. Se scurge bine apa, gălbenușurile se pun într-un castron și se zdrobesc, cu furculița, cît sînt fierbinți, pînă cînd se uniformizează. După aceea, se adaugă zahărul, gălbenușul crud, untul moale și zahărul vanilat și se freacă pînă cînd se formează o cremă omogenă. Nucile se prăjesc 10 minute, în cuptor, apoi se trec prin mașina de nucă. Cacaua se cerne. Oul întreg se freacă cu zahărul și cu romul 4—5 minute, pînă cînd se topește bine zahărul, apoi se adaugă nucile măcinate și cacaua cernută și se amestecă pînă cînd se încorporează bine toate.

Se ia jumătate din compoziție și, pe o foaie de nailon, presărată cu nucă sau cu pesmet fin (din biscuiți măcinați), i se dă formă de dreptunghi; acesta se presară cu puțină nucă sau pesmet și se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară, cît se poate de subțire (2—3 mm). După aceea, se unge cu jumătate din cantitatea de cremă, se presară cu jumătate din cantitatea de stafide și se rulează strîns cu foaia de nailon care, apoi, se deslipește treptat. Cealaltă jumătate de compoziție și de cremă cu stafide se aranjează la fel.

Rulourile se așază pe un platou care se introduce într-o pungă de nailon și se lasă la frigider 2—3 ore, ca să se întărească; apoi, se taie în felii de 1 cm, cît este nevoie, iar restul se păstrează mai mult timp, în frigider sau congelator.

Salam din biscuiți

1/2 kg biscuiți mai tari, 1/2 kg rahat roșu și verde, 300 g nuci, o lingură cu vîrf gem din coji de portocale sau alte fructe confiate, 50 g stafide, 150 ml rom, 150 ml apă, 50 g cacao, vanilie.

Biscuiții se zdrobesc pe o planșetă cu muchia ciocanului de carne în așa fel, încît să rămînă bucăți de mărimea unui bob de porumb. Nucile se prăjesc 10 minute, în cuptor, la foc mijlociu, cu ușa cuptorului deschisă, fără să se rumenească și apoi li se îndepărtează cojile. Jumătate din cantitatea de nuci se macină, iar cealaltă jumătate se taie în felii groase. Rahatul se taie în bucățele, cît bobul de porumb, în nucile măcinate, ca să nu se lipească unele de altele. Într-o ceașcă, se pun stafidele împreună cu romul și se lasă o oră, acoperite. Într-un castron de 3 l, așezat pe foc, se amestecă zahărul cu apa, pînă cînd se topește zahărul; apoi, se ia de pe foc, se adaugă stafidele cu romul și gemul de portocale sau numai coajă de lămîie și portocală și dulceață de pepeni verzi sau galbeni. Pe o foaie de nailon, biscuiții se amestecă cu nucile măcinate și rahatul, cu nucile tăiate în felii și cacaua cernută. După aceea,

toate se deşartă în castronul cu zahărul şi romul şi se amestecă cu lingura, uşor numai prin răsturnare; dacă este nevoie, se amestecă şi cu mîna, cu degetele răsfirate, ca să nu se preseze deloc ingredientele (nu trebuie să se lipească între ele). Pe o foaie de nailon subţire, de cca 40 cm, se aşază în lungul ei, cu lingura sau cu mîna, cca 1/5 din compoziţie, ca un rulou de cca 30 cm lungime şi cu diametrul de cca 4 cm; foaia de nailon se întoarce peste compoziţie care, apoi, se prinde cu ambele mîini şi se presează bine, ca să se lipească bucăţile între ele, să nu rămînă goluri. După ce s-a aranjat compoziţia, ruloul trebuie să aibă aceeaşi grosime de la un capăt la altul şi capetele rotunde. După ce s-a întărit, salamul se scoate din foaia de nailon şi se aşază pe un platou, potrivit cu lungimea lui. Se fac, la fel, încă 4 bucăţi.

După 3—4 ore, salamul se poate tăia în felii oblice cu grosimea de 1/2 cm. Se poate păstra timp îndelungat, la rece, în pungă de nailon, ca să nu se usuce.

Salam din prune uscate

1 kg prune uscate (neafumate), 200 g zahăr, 50 ml apă, 200—300 g nuci.

Nucile se prăjesc, 10 minute, la cuptor, cum s-a arătat în reţetele precedente. Prunele se spală în 2—3 ape călduţe, se şterg bine într-un şervet din tifon, li se scot sîmburii (fără să se ţină în apă) şi se trec prin maşina de tocat carne. Într-un castron de 2—3 l, pus pe foc, se amestecă zahărul cu apa, pînă cînd se dizolvă zahărul; apoi, se adaugă prunele măcinate care se amestecă (pe foc mic) cu siropul, pînă cînd se obţine o pastă omogenă, consistentă, cu aspect lucios (unsuros). Castronul se ia de pe foc şi în compoziţie se adaugă nucile tăiate în felii groase.

Pe o foaie de nailon, presărată cu zahăr pudră sau cu nuci măcinate, (pesmet din biscuiţi) se pune cîte o lingură cu vîrf din compoziţie care se modelează sub formă de cîrnăciori cu diametrul de 2—2 1/2 cm. Aceştia se aşază pe o tavă, se lasă să se usuce 2—3 zile, apoi se învelesc în celofan. Astfel, se pot păstra mult timp într-un loc uscat; la nevoie, se taie în felii cu grosimea de 1/2 cm. Au gust natural de prune; de aceea, nu este necesară nici o aromă. Cu cît se ţin mai mult timp, cu atît se întăresc mai bine şi se pot tăia mai uşor.

Trandafiri din fondant pentru ornat torturi

Circa 150 g fondant pentru bomboane, cca 150 g lapte praf, 5—6 picături colorant vegetal.

Fondantul pentru bomboane (v. „Fondant pentru bomboane") se pune pe o placă de marmură sau de sticlă, presărată bine cu lapte praf, neapărat cernut; se toarnă peste fondant cîteva picături de culoare vegetală: galben, roşu, roz etc. (după gust); se frămîntă exact ca şi aluatul de tăiţei (v. „Aluat de tăiţei"), îndoind fondantul mereu sub podul palmei pînă ce capătă consistenţa unui aluat nu prea vîrtos, dar care să nu se mai lipească de mînă şi de mar-

mură. Laptele praf se pune aproape în părți egale cu fondantul; aceasta va depinde de consistența fondantului (dacă fondantul este mai moale necesită mai mult lapte praf). Fondantul frămîntat se ține tot timpul în pungă de nailon, pînă se termină de executat toți trandafirii, altfel se usucă repede și se sfărîmă.

Se ia din fondant cîte o bucată, cît un ou mai mic (cca 50 g), se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm, care apoi se taie în 6 bucăți de cca 1 1/2 cm lungime fiecare (de mărimea unei măsline mici), necesare pentru confecționarea unui trandafir. Din fiecare bucată se modelează cîte o bilă, care se presează cu degetul pe o placă de marmură, ca să capete diametrul de 2 cm. Se întind astfel toate, cu o distanță de 5—6 cm între ele. Apoi, cu un bec de iluminat (uzat), se freacă circular fiecare rondea, ca să capete grosimea de 2 mm pe toată suprafața, după care se continuă frecatul circular trecînd cu becul mai mult spre marginea rondelei (fără să se mai treacă deloc peste mijlocul ei), pînă cînd marginea se subțiază ca o foiță, în timp ce mijlocul rămîne mai gros și puțin țuguiat; rondeaua rezultată va avea un diametru de 4—4 1/2 cm. După ce toate au fost modelate astfel, cu un cuțit cu lama lată și subțire, se trece cu grijă sub fiecare rondea, ca să se dezlipească de marmură, fără să se deformeze.

Pentru ca rondelele să capete forma bombată a petalelor de trandafiri, se presează ușor mijlocul lor țuguiat între degete astfel, ca acesta să se curbeze puțin, fără să se atingă marginile deja subțiate. Se fasonează în acest mod toate și se așază ușor pe masă cu partea bombată în jos. Se ia apoi o rondea fasonată și se așază vertical între degetul mare și cel arătător de la mîna stîngă, cu bombeul îndreptat înspre palmă, apoi se apropie părțile laterale ale rondelei dintre degete, pînă la distanța de 2 cm. O altă rondea se prinde cu mîna dreaptă, îndoindu-se exact la fel cu distanța de 2 cm între laturi; jumătate din ea se introduce în spațiul de 2 cm al primei rondele, așa încît să se îmbuce între ele. Rondelele astfel aranjate se țin ușor de mijloc cu mîna stîngă în timp ce cu mîna dreaptă se răsucesc la extremitatea inferioară și se țin strîns (partea codiței) iar la extremitatea superioară se răsucesc între două degete foarte puțin (circular) fără să se preseze, formîndu-se astfel petalele de la mijlocul trandafirului. La grupul petalelor din mijlocul trandafirului se va atașa și restul de patru petale, ținîndu-se toate strîns în partea codiței, după care petalele se răsfrîng puțin, cu degetele, în partea de sus; trandafirul gata se așază pe un șervet ca într-un cuib, ca să nu se deformeze, unde se lasă 1—2 zile să se usuce.

Pentru frunze, se modelează bile foarte mici, colorate în verde, care se întind cu becul, ca să capete o formă ovală, frecînd marginile ca să se subțieze (puțin mai groase la mijloc). Cînd se ridică de pe masă se bombează puțin în afară și se lipesc lîngă trandafir. În mod obișnuit se confecționează numai cîte o frunză lîngă fiecare trandafir. Se aranjează în mijlocul tortului un buchet din trei trandafiri, sau se pun pe marginea acestuia 3—5 izolați. Cînd se taie tortul, trandafirii se ridică; se pot păstra în cutie de carton, la loc uscat, pentru altă ocazie.

CREME CU SAU FĂRĂ GELATINĂ ÎNGHEȚATE

CREMELE cu sau fără gelatină au la bază ouăle, zahărul și laptele sau alt lichid. Aceste preparate, dacă se fac la cald și fierb în clocote, se brînzesc imediat (albușul de ou fiind o substanță albuminoidă, iar gălbenușul conținînd proteine care se coagulează la căldură). Pentru a înlătura acest neajuns, cremele în care intră albuș sau gălbenuș se vor prepara numai pe aburi. Compoziția se pune într-un căzănel de aramă sau într-un lighenaș din tablă smălțuită de 2—3 l care se așază pe un vas cu apă clocotită (o cratiță mai înaltă, nu oală) astfel, încît să se potrivească ca un capac, ca să nu permită vaporilor să iasă. Marginile căzănelului (lighenașului) trebuie să se sprijine pe gura vasului, iar nivelul apei în vas să fie cu 2—3 cm mai jos de căzănel. Vaporii formați vor încălzi uniform căzănelul sau lighenașul și preparatul va fi gata în timpul prescris în rețetă, dacă se bate repede și neîntrerupt, cu telul în formă de pară, insistînd pe fundul căzănelului; astfel, conținutul nu se va înfierbînta prea mult la bază și nu se va coagula. În felul acesta, se prepară toate cremele fără făină, șodourile.

Dacă în cremă se pune gelatină, atunci aceasta trebuie să se înmoaie cu o oră înainte în lapte sau alt lichid rece pe care-l va absorbi în întregime, dacă este mai puțin; gelatina se va umfla și va deveni moale, iar cînd se trece pe apă caldă se va topi imediat, amestecîndu-se omogen cu lichidul. Dacă nu se înmoaie, în prealabil, în lichidul rece, ci se pune direct în lichidul fierbinte (gelatina fiind o substanță albuminoidă), gelatina se va coagula, formînd cheaguri care vor rămîne suspendate în lichid.

Pentru preparatele cu gelatină este foarte important ca tot materialul de care este nevoie să fie pregătit dinainte, ultima operație fiind topirea gelatinei în lichidul în care a fost înmuiată, în prealabil, pentru a se putea combina toate repede și a se pune compoziția în formă, înainte de a se coagula gelatina. Dacă s-au închegat, compozițiile cu gelatină se pot reîncălzi, dar numai înainte de a se adăuga spuma de albuș sau frișca bătută spumă. De aceea, trebuie să se lucreze repede, după ce s-au adăugat aceste elemente. După ce

preparatele au fost aranjate în forma respectivă, nu trebuie să fie mișcate, pînă cînd nu se încheagă.

Cremele cu sau fără gelatină se ornează cu frișcă, pentru a le da un gust mai bun și un aspect frumos. Cremele moi sau cele cu șodou, spumele, salatele, de fructe ornate cu frișcă, înghețatele sînt mai apetisante dacă se servesc în pahare în formă de cupă, din sticlă simplă sau din cristal, cu sau fără picior. Se aranjează direct în cupe, unde se ornează cu frișcă cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat și, apoi, se țin la rece, 1—2 ore, înainte de servire.

FRIȘCA

Frișca este smîntîna extrasă din laptele proaspăt, dulce, prin centrifugare. Frișca trebuie să fie proaspătă, cu gust și miros plăcut și fără urme de fermentare (acrire). In această stare, se poate păstra în frigider sau congelator, fără să-și schimbe proprietățile, cînd se dezgheață. Dacă se păstrează în congelator mai mult timp, frișca se pune într-o pungă de nailon mai groasă, de tipul celei pentru lapte, deoarece este foarte sensibilă la toate mirosurile. Dacă se folosește imediat, după ce se procură, se pune direct în vasul în care se va bate spumă, bine acoperită și se introduce în frigider sau în congelator ca să se răcească bine, chiar cu cristalele de gheață în ea; astfel, se va bate foarte repede. Dacă nu este foarte rece, trebuie bătută mult; chiar și cu telul electric (mixerul), tot nu se va întări în așa fel, încît să-și mențină bine forma, în plus prezentînd și pericolul de a se transforma în unt și zer; în acest caz, nu se mai poate repara, trebuie să i se dea altă întrebuințare. Frișca se consideră bine bătută, dacă nu cade de pe tel, cînd acesta se ridică (se observă urmele telului, cînd acesta trece prin ea); numai atunci, se poate pune zahărul pudră și zahărul vanilat (100 g zahăr pentru 1 kg frișcă și un plic zahăr vanilat) cu care se bate, numai 1—2 minute.

Frișca bătută spumă, dacă stă mai mult timp și nu are gelatină, va lăsa puțin lichid la bază și va fi moale. De aceea pentru ornat, se va folosi frișca de deasupra, mai consistentă, iar cea moale de dedesubt se va amesteca în preparat. Pentru ornat este nevoie de un cornet din pînză deasă sau impermeabilă sau, în lipsa acestuia, de o pungă de nailon (bine controlată să nu aibă găuri) căreia i se taie un colț, unde se va potrivi șprițul crestat. Marginile cornetului (pungii) se răsucesc în afară, ca să se poată pune toată frișca chiar în vîrful acestuia. Marginile se adună în palmă, susținînd cornetul cu cealaltă mînă și, prin presare pe cornet și prin mișcarea lui stînga-dreapta, se modelează frișca în formă de cordoane ondulate. Cornetul se poate ține vertical și, printr-o singură apăsare, se obțin rozete mai mici sau mai mari. Nu este indicat ca frișca pentru ornat să se pună, în mai multe rînduri, în cornet mic, deoarece prin multă manipulare pierde aerul și se lasă.

Pentru a-și menține forma frișca se combină cu gelatină. Gelatina se prezintă sub formă de foi transparente (care este mai pură) și sub formă de granule mai mari sau mai mici. O foaie de gelatină cîntărește aproximativ 2 g

și îi corespund 3 g gelatină granule. Cantitatea de gelatină pentru creme, jeleuri, șarlote etc. se socotește astfel: 1 1/4—1 1/2 foaie gelatină sau 4—4 1/2 g gelatină granule pentru 100 ml lichid (frișcă, inclusiv alt lichid care intră în compoziție). Dacă se pune gelatina în cantitate mai mică, crema va fi moale, nu se va putea răsurna și tăia; se va servi numai la pahar, aranjată chiar de la început, ca să se închege acolo. Dacă se pune mai multă gelatină, crema va fi tare, neplăcută la mîncat.

Gelatina în contact cu frișca rece se întărește imediat sub formă de granule, mai mari sau mai mici (neplăcute la mîncat); acest defect nu se poate repara (deoarece gelatina amestecată cu frișca nu se mai poate încălzi). Dacă frișca, gelatina și celelalte componente sînt prea calde, compoziția se va muia, cînd acestea se vor amesteca și se va închega neomogen (cu o cută de lichid gelatinizat fără frișcă la bază, ca o piftie). Pentru a evita aceste aspecte, se vor folosi procedeele care urmează.

Frișcă cu gelatină

I. *500 g frișcă, 6—7 foi de gelatină sau 18—20 g granule, 50—100 g zahăr, 100 ml apă, un pachețel cu zahăr vanilat.*

II. *500 g frișcă, 2 albușuri, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, 6—7 foi sau 18—20 g granule de gelatină, 100 ml apă rece, un pachețel cu zahăr vanilat.*

I. Foile de gelatină se rup în bucăți mici (sau se taie cu foarfeca sau cuțitul) și se pun într-o ceșcuță smălțuită (ibric); se toarnă apa rece și se lasă o oră. Frișca de la gheață se bate spumă, cum s-a arătat la început și se lasă 10 minute, în bucătărie, mai departe de sursa de căldură. Ceașca cu gelatina (care a absorbit tot lichidul) în care se pune și zahărul, se trece imediat pe un vas cu apă mai caldă; se amestecă 1—2 minute, pînă cînd se topește complet gelatina, apoi se adaugă zahărul vanilat și se lasă să se răcească în bucătărie, dar nu prea mult timp (cînd se introduce degetul în ea, să nu se simtă nici caldă, nici rece). După aceea, se ia o lingură cu vîrf din frișca rece, se pune peste gelatină și se amestecă cu lingura, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 4—5 ori, ca să se omogenizeze, chiar dacă se moaie puțin frișca din cauza gelatinei călduțe. Acesta este un moment foarte important. Gelatina se va dispersa în frișcă, în particule foarte mici, fără să se închege sub formă de granule. După aceea, se deșartă peste restul de frișcă (care s-a pus într-un vas mai mare), se adună toată de pe ceșcuță și se amestecă prin răsturnare, cu lingura (care trebuie introdusă pînă la fundul vasului), întorcînd frișca de jos în sus, prin mișcări ușoare, ca să se amestece bine cu gelatina. Frișca rece se va întări, pe măsură ce se răstoarnă de 7—8 ori, apoi se poate pune imediat în preparatul pentru care s-a pregătit.

Frișca nu se amestecă niciodată cu gelatina prin batere cu telul sau cu mixerul, deoarece se va lăsa imediat ca o smîntînă subțire și nu se va mai bate spumă; se amestecă numai prin răsturnare ușoară, cu telul sau cu lingura, de jos în sus, pînă la fundul vasului, de 9—10 ori.

II. După ce se bate (v. „Frişca"), frişca se lasă în bucătărie, mai departe de sursa de căldură sau se ţine în frigider, pînă cînd va fi nevoie de ea (ca să nu se încălzească). Gelatina trebuie să fie înmuiată cu o oră înainte. Albuşurile se bat spumă, ca o zăpadă, se adaugă zahărul tos, zahărul vanilat şi romul şi se bat, în continuare, pînă cînd se întăresc din nou; apoi, se lasă la o parte, în bucătărie. Ceşcuţa cu gelatina se trece pe un vas cu apă fierbinte; se amestecă 1—2 minute, pînă cînd gelatina se topeşte complet, apoi se răceşte pe apă rece (pînă la temperatura degetului). După aceea, se adaugă în ea o lingură cu vîrf din albuşul bătut spumă şi se amestecă prin răsturnare, chiar dacă se moaie puţin albuşul. Această compoziţie se deşartă peste restul de albuş cu care se amestecă, cu telul, prin răsturnare, de sus în jos, de 8—9 ori, pînă cînd se omogenizează. Albuşul se deşartă, apoi, peste frişca rece (se adună tot de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se amestecă cu telul, prin răsturnare, uşor, pînă la fundul vasului, ca toată frişca să se amestece în acelaşi timp cu gelatina dispersată în albuş. Frişca se va întări, pe măsură ce se amestecă, fără să se granuleze şi îşi va dubla volumul cu albuşul, fără să-şi schimbe gustul sau aspectul.

Frişca cu gelatină se poate servi ca atare sau se foloseşte ca umplutură la „Cataif", „Tort Diplomat", „Tarte", „Cornete", „Rulouri cu frişcă" etc.

Frişcă cu gelatină pentru ornat

250 g frişcă, un albuş mare, 50 g zahăr tos, 10 ml rom, un zahăr vanilat, 40 ml apă, 2 foi sau 6 g granule de gelatină.

Modul de preparare este acelaşi ca şi în reţeta precedentă, cu sau fără albuş.

Este de preferat să se prepare cu albuş, întrucît îşi dublează volumul şi se evită granularea. Frişca va fi moale, ca o frişcă bătută tare, aşa cum este partea de deasupra a acesteia, (fără zer) nu se va închega mai mult, astfel că se poate folosi la ornat oricînd, îşi va păstra bine forma şi nu va lăsa zer în preparat. Dacă se procură bătută spumă, frişca se păstrează la frigider, pînă cînd se amestecă cu albuşul bătut spumă, urmînd acelaşi procedeu.

Frişca cu gelatina pentru ornat se pune într-un cornet cu şpriţ crestat la vîrf şi cu ea se va orna orice preparat, după indicaţiile din reţete: savarine, torturi, rulouri etc. Această frişcă moale se va folosi numai pentru ornat deasupra, unde trebuie să-şi menţină forma, sau pentru umplut rulouri din aluat franţuzesc, unde nu va fi presată de greutatea foilor. Preparatul care urmează să fie ornat se ţine neapărat în frigider, cca 2 ore, ca să fie rece. Dasă se lasă la temperatura bucătăriei, gelatina din frişcă, în contact cu preparatul mai cald, se va muia imediat şi îşi va pierde forma (se va lăsa).

CREME CU GELATINĂ

Cremă de vanilie cu gelatină I

Crema: *4 ouă mari, 12 foi sau 35 g granule de gelatină, 200 ml lapte, 250 g zahăr tos, o lingură rom (15 ml), 500 g frișcă, un plic cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *250 g frișcă, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 50 g zahăr tos, 40 ml apă, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat.*

Frișca, pusă direct în găletuța în care se bate, se ține în congelator 2—3 ore, ca să se răcească bine, chiar cu cristale multe de gheață în ea. Gelatina pentru cremă se înmoaie în tot laptele rece, într-un lighenaș de 2—3 l și se lasă cca o oră, în care timp lichidul va fi absorbit. Albușurile pentru cremă se bat spumă, se adaugă 200 g zahăr tos și romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă și se lasă în bucătărie, mai departe de sursa de căldură.

Crema se poate aranja în mai multe variante.

1) În cratiță de 2—2½ l, unsă cu puțin unt solid;

2) Crema simplă se poate aranja, în cerc de hîrtie, direct pe un platou de tort cu suprafața perfect dreaptă (nu farfurie), altfel cercul nu va sta bine sprijinit pe platou și crema mai moale va ieși pe sub el. Se taie o bandă de cca 15 cm lățime, pe toată lungimea unei coli mari de hîrtie albă (de împachetat, mai groasă). Din bandă se formează un cerc cu un diametru de 21/24 cm (ca și al cratiței de 2—2½ l); banda se rulează de mai mule ori, ca cercul să aibă mai mare rezistență și capătul acesteia se prinde cu o agrafă. Cercul se așază pe platou și, cînd este gata, crema se deșartă în interiorul acestuia și (se curăță compoziția de pe lighenaș cu lopățica din plastic) se nivelează.

3) Crema se poate aranja, în cercul de hîrtie, pe un blat de tort de cca 3—4 cm grosime, fie făcut în casă, fie cumpărat din comerț. Blatul din comerț este mai gros, deci se va tăia în jumătate, pe grosime. Astfel, se pot aranja două torturi din același blat (de cca 21—23 cm diametru) și cu aceeași cantitate de cremă. Pentru două torturi crema va fi mai puțină, dar suficientă. Blatul se așază pe un platou cu suprafața perfect dreaptă, avînd un diametru mai mare cu 4—5 cm decît cel al blatului. Cercul de hîrtie se adună în jurul blatului, cu marginea sprijinită direct pe platou (nu pe blat); între cerc și blat trebue să rămînă un spațiu liber de cca 2 cm. Blatul se stropește (cu stropitoarea cu capac perforat) cu un sirop, făcut din 100 ml apă, 50 g zahăr, care se fierbe 2—3 clocote și, după ce s-a răcit, se adaugă în el 30—50 ml rom. (Pentru două jumătăți de blat se dublează cantitățile). Crema se deșartă peste blat, umplînd și spațiul liber dintre blat și cercul de hîrtie. (Dacă s-au aranjat două blaturi de mărime mijlocie, cum s-a arătat, crema se va turna în părți egale peste amîndouă).

4) Crema (mai ales dacă este mai moale) se poate aranja cu blatul într-o cratiță potrivită, după mărimea acestuia (dacă s-a făcut în casă, se pune chiar în cratița în care s-a copt), unsă cu puțin unt. Mai întîi, se deșartă crema în cratiță, și apoi, peste ea se așază blatul siropat, ca la răsturnare acesta să fie dedesubt. (Dacă blatul este mai gros, se taie în jumătate și se siropează; astfel, se fac două torturi, cu crema împărțită egal, în două forme).

Cînd s-a hotărît aranjarea cremei după una din variantele arătate, se bate frișca (v. „Frișca") și, apoi, se introduce în frigider, unde se lasă, pînă la întrebuințare. Dacă se procură din comerț, bătută gata, frișca se cumpără separat pentru cremă și separat pentru ornat, ca să nu fie nevoie de prea multă manipulare și se păstrează în frigider, pînă cînd va fi nevoie de ea.

În lighenașul cu gelatina, se pun gălbenușurile și 50 g zahăr. Lighenașul se așază pe un vas cu apă clocotită, cum s-a arătat la începutul capitolului „Creme cu sau fără gelatină" și se bate compoziția cu telul în formă de pară, pînă cînd se topește gelatina și se leagă șodoul cu gălbenușurile (5—6 minute), insistînd mereu pe fundul lighenașului. După aceea, se ia de pe aburi, se adaugă zahărul vanilat și se trece pe un vas cu apă rece; gelatina se amestecă încontinuu, pînă cînd se răcește la temperatura degetului (nu mai caldă). Albușul se mai bate puțin, ca să-și revină, dacă s-a lăsat, apoi se ia o lingură cu vîrf din el și se pune în gelatină, amestecînd ușor, cu lingura, prin răsturnare, de 6—7 ori; se adaugă restul de albuș și se amestecă cu telul, de 7—8 ori, pînă cînd se omogenizează compoziția, chiar dacă se moaie puțin spuma. Albușul cu gelatina se deșartă peste frișcă, sau invers (în orice caz, în vasul mai mare), se curăță tot de pe vas cu lopățica de plastic și, apoi, se amestecă cu telul, ușor prin răsturnare, chiar pînă la fundul vasului, ca să nu rămînă frișcă sau albuș neamestecate. Pe măsură ce se amestecă cu frișca rece, crema se întărește și rămîne umflată. Se aranjează, apoi, în formă (după varianta care s-a pregătit) și se lasă în frigider, 3—4 ore, ca să se închege.

În acest timp, se pregătește frișca cu gelatină pentru ornat (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat").

După ce crema s-a închegat, forma se scoate din frigider. Dacă a fost aranjată în cerc de hîrtie, acesta se scoate ușor. Dacă a fost aranjată în cratiță, se trece cu cuțitul pe marginea cremei, ca să se desprindă, apoi se pune platoul deasupra și se răstoarnă împreună. Cratița se acoperă cu un șervet udat în apă fierbinte și bine stors care se lasă, 1—2 minute, ca să încălzească puțin cratița și untul cu care a fost unsă; crema va cădea, imediat, pe platou (operațiunea se mai repetă, la nevoie).

Crema se ornează cu frișcă, pusă într-un cornet, în vîrful căruia s-a introdus un șpriț crestat; se modelează dîre ondulate, pornind din centrul cremei pînă jos, la baza ei și rozete între ele (v. Frișca). Se poate executa orice alt ornament, după imaginație.

Cremă de zahăr ars cu gelatină I

Cantitățile ingredientelor și modul de preparare a cremei sînt aceleași ca și în rețeta precedentă, laptele înlocuindu-se cu sirop de zahăr ars.

Într-o tigaie smălțuită, pusă la foc mijlociu (la aragaz, se pune un disc de metal peste flacără) se caramelizează 100 g zahăr tos (v. „Nuga sau gri-

laj"); cînd se formează puţină spumă la suprafaţă, se stinge imediat cu 200 ml apă fierbinte şi se lasă la foc mic, ca apa să nu scadă, pînă cînd nu se topeşte zahărul, apoi se lasă să se răcească sau se răceşte pe apă rece. În acest sirop rece se înmoaie foile de gelatină sau granulele (cantitatea indicată în reţeta precedentă) într-un lighenaş de 3 l; se lasă o oră, pînă cînd absorb tot lichidul şi se înmoaie. În rest, se continuă exact ca în reţeta precedentă.

Cremă de cafea cu gelatină I

Toate cantităţile ingredientelor şi modul de preparare a cremei sînt identice ca şi la „Crema de vanilie cu gelatină I", laptele înlocuindu-se cu esenţă de cafea.

Esenţa de cafea se prepară din: o lingură cu vîrf de cafea naturală şi o lingură cu vîrf de cicoare sau numai cu 2 linguri cu vîrf de cicoare. Cafeaua şi cicoarea se fierb în 300 ml apă, cca 10 minute; se lasă 30 minute, ca să se aşeze, apoi se filtrează prin tifon dublu, cu un strat subţire de vată pe el, aşezat pe o strecurătoare. Se cîntăreşte 200 ml esenţă şi, cînd este complet rece, se înmoaie gelatina în ea. Gelatina se poate înmuia în 200 ml apă rece; pentru aromă, se adaugă 50 g nescafe, numai după ce s-a topit gelatina şi s-a îngroşat şodoul, adică imediat după ce s-a luat lighenaşul de pe aburi. În rest, se continuă ca şi pentru crema de vanilie cu gelatină I.

Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină I

Cantităţile ingredientelor sînt aceleaşi ca şi la „Cremaa de vanilie cu gelatină I", adăugîndu-se 50 g cacao, cernută neapărat prin sită de sîrmă inoxidabilă sau 100 g ciocolată de menaj, rasă prin răzătoarea cu găuri mari.

Gelatina se înmoaie în 200 ml apă rece. Cacaua sau ciocolata se adaugă în cremă, numai după ce lighenaşul s-a luat de pe vasul cu apa clocotită; se amestecă bine pînă cînd se omogenizează compoziţia şi, în rest, se continuă ca şi pentru crema de vanilie cu gelatină I.

Cremă din suc de fructe cu gelatină I

Se prepară ca şi „Crema de vanilie cu gelatină I", înlocuindu-se laptele cu sucuri de fructe: suc de lămîie diluat, după gust, cu apă, suc de portocale (şi coaja rasă pentru aromă), suc de zmeură sau de vişine, sirop din compot de ananas sau orice sirop.

Într-un lighenaş de 2—3 l, gelatina se înmoaie, o oră, în sucul de fructe rece, pînă cînd îl absoarbe în întregime. În rest, se prepară la fel ca şi crema de vanilie cu gelatină I.

CREME FOARTE FINE DE GELATINĂ
(alt mod de preparare)

Cremă de vanilie cu gelatină II

Crema: *3 ouă mari, 150 ml lapte, 150—200 g zahăr tos, 500 g frişcă, 6—7 foi de gelatină (cu 6 foi crema va fi mai moale, totuşi închegată, cu 7 foi va fi puţin mai consistentă) sau 18—20 g granule de gelatină, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat.*

Frişca pentru ornat: *250 g frişcă, un albuş mare, 50 g zahăr, 2 foi, sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă.*

Într-un căzănel de 3 l, se înmoaie gelatina în tot laptele rece (cca o oră), pînă cînd îl absoarbe în întregime. Albuşurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos şi romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă şi se lasă la o parte. Frişca se ţine în congelator, pînă cînd se formează cristale de gheaţă în ea (v. „Frişca"), apoi se bate spumă cu mixerul (sau se procură bătută spumă din comerţ; în ambele variante, se păstrează în frigider, pînă cînd va fi nevoie de ea).

În căzănelul cu gelatina se pun gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă. Căzănelul se aşază pe un vas cu apă clocotită, cum s-a arătat la începutul capitolului „Creme cu sau fără gelatină" şi compoziţia se bate repede cu telul în formă de pară, insistînd pe fundul căzănelului(ca să nu se brînzească crema), pînă cînd se înfierbîntă bine şi capătă consistenţa unei smîntîni groase şi spumoase (6—7 minute). Se ia apoi de pe aburi şi se adaugă zahărul vanilat, apoi se răceşte pe un vas cu apă rece, pînă cînd ajunge la temperatura degetului (adică, o temperatură, nici caldă, nici rece), bătînd mereu cu telul, ca să nu se închege compoziţia; dacă nu se bate, gelatina se încheagă prin răcire (şi nu este recomandabil să se reîncălzească). Se pune, atunci, o lingură cu vîrf din frişca bătută (scoasă din frigider, numai cu 10 minute înainte, ca să nu fie prea rece) şi se amestecă prin răsturnare, cu telul, de 6—7 ori, pînă la fundul vasului, ca să se omogenizeze; apoi se adaugă şi restul de frişcă, adunată bine de pe vas cu lopăţica de plastic şi, numai pe urmă, se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, pînă la fundul căzănelului (dar nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din frişcă). Pe măsură ce se amestecă cu frişca mai rece, compoziţia se va întări şi va rămîne spumoasă; va fi puţin mai densă decît crema de vanilie cu gelatină I, dar foarte fină.

Crema se pune aşa simplă într-o formă (cratiţă) de $1^1/_2$ l sau se poate aranja în oricare variantă, după cum s-a arătat la „Crema de vanilie cu gelatină I". Se ţine la frigider 3—4 ore, ca să se închege bine şi, apoi, se răstoarnă pe un platou, cum s-a arătat la crema de vanilie menţionată şi se ornează, abundent, cu frişcă cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat").

Cremă de ciocolată sau cacao cu gelatină II

Cantităţile ingredientelor sînt aceleaşi ca şi în reţeta precedentă, adăugîndu-se 30 g cacao, cernută neapărat prin sită de sîrmă inoxidabilă, sau 60—100 g ciocolată, rasă prin răzătoarea cu găuri mici.

Cacaua sau ciocolata se amestecă cu crema fierbinte imediat, după ce aceasta s-a luat de pe apa clocotită şi se bate cu telul, în continuare, pe un vas cu apă rece, pînă cînd ajunge la temperatura degetului. În rest, se continuă ca şi în reţeta precedentă.

Cremă de cafea cu gelatină II

Cantităţile sînt aceleaşi ca şi pentru „Cremă de vanilie cu gelatină II", jumătate din cantitatea de lapte înlocuindu-se cu esenţă de cafea, sau aceasta se poate înlocui cu 30 g nescafe.

În acest caz, tot lichidul în care se înmoaie gelatina va fi lapte sau apă rece. Cînd se ia lighenaşul de pe aburi, se adaugă în cremă o lingură cu vîrf de nescafe şi se bate în continuare pe un vas cu apă rece, cum s-a arătat la „Crema de vanilie cu gelatină II".

Cremă de zahăr ars cu gelatină II

Cantităţile ingredientelor rămîn aceleaşi ca şi pentru „Cremă de vanilie cu gelatină II", înlocuind doar laptele cu sirop de zahăr ars.

Se caramelizează 100 g zahăr tos, cum s-a arătat la „Nuga sau grilaj". Cînd se formează puţină spumă deasupra, se stinge cu 150 ml apă fierbinte şi se lasă pe foc mic, pînă cînd se dizolvă. După ce siropul de zahăr ars s-a răcit, se înmoaie gelatina în el. În rest, se continuă la fel ca la „Crema de vanilie cu gelatină II".

Şarlotă (Charlotte)

Este o cremă care se prepară în acelaşi mod ca şi cremele foarte fine cu gelatină II şi exact din aceleaşi cantităţi, cu deosebirea că aceasta se aranjează într-o formă tapetată cu pişcoturi de şampanie (v. „Pişcoturi de şampanie"). De obicei, se aranjează în formă mai înaltă şi puţin ţuguiată, ca şi cea de budincă cu marginea ondulată, de cca 1 1/2 l, sau în formă de cozonac mai înaltă, din tablă inoxidabilă, cu marginea ondulată. Forma se îmbracă lateral cu pişcoturi, aşezate în golurile ondulate şi stropite bine cu 100 ml rom sau lichior triplu sec. După ce lighenaşul s-a luat de pe vasul cu apă clocotită şi compoziţia cu gelatina s-a răcit, încît să nu fie nici caldă, nici rece, se adaugă o lingură cu vîrf de frişcă rece (scoasă din frigider cu 10 minute înainte) şi o linguriţă cu vîrf de gem din coji de portocale sau 50 g stafide, înmuiate cu o oră înainte în 15 ml rom (împreună

cu romul); se amestecă cu lingura numai prin răsturnare, uşor, pînă la fundul lighenaşului, de 6—7 ori. Se pune apoi şi restul de frişcă, adunînd-o toată cu lopăţica din plastic de pe vas apoi se amestecă cu telul, prin răsturnare, pînă la fundul lighenaşului, de 8—10 ori.

Crema se deşartă în forma pregătită dinainte care, apoi, se introduce în frigider, unde se lasă 3—4 ore, ca să se coaguleze gelatina. După aceea, peste formă se pune un platou de tort cu picior şi se răstoarnă. Forma se înveleşte imediat cu un şervet mai gros, udat cu apă fierbinte, bine stors şi se lasă 2 minute, ca să se încălzească puţin crema; aceasta se va dezlipi imediat. Se ridică, apoi, forma şi se ornează crema, abundent, cu frişcă cu gelatină, cu ajutorul cornetului cu spriţ crestat, modelînd dîre ondulate care să pornească chiar din vîrf pînă jos, la bază în aşa fel, încît să rămînă neacoperită o porţiune de 1 cm de-a lungul fiecărui pişcot, ca un decor. În vîrf se modelează o rozetă mare.

Şarlotă pralină

Compoziţia este aceeaşi ca şi pentru „Cremă de vanilie cu gelatină II" şi forma se pregăteşte,cum s-a arătat în reţeta precedentă.

Se pregăteşte o nuga din 100 g zahăr tos şi 150 g nuci măcinate (v. „Nuga sau grilaj"). După ce s-a răcit, nugaua se macină din nou, se adaugă în compoziţie odată cu frişca şi se amestecă totul numai prin răsturnare, de 6—7 ori. Crema se pune în formă şi se continuă la fel, ca la „Şarlotă".

Cremă cu gelatină şi fructe (zmeură, afine, căpşuni, caise etc.)

300 g fructe de acelaşi fel sau amestecate, 150 ml lapte, 6—7 foi sau 18—20 g granule de gelatină, 2 albuşuri (rămase de la alte preparate), 200 g zahăr tos, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat, 250 g frişcă.

Într-un căzănel de 3 l, gelatina se înmoaie în laptele rece, pînă cînd îl absoarbe bine (cca 1 oră). Albuşurile se bat spumă, se adaugă 100 g zahăr tos şi romul, se bat din nou pînă cînd se întăresc, ca o zăpadă şi se lasă la o parte în bucătărie. Frişca rece, de la gheaţă, se bate spumă (v. „Frişca"), apoi se introduce în frigider. Căzănelul cu gelatina şi restul de 100 g zahăr se aşază pe un vas cu apă fierbinte; se amestecă cu lingura, pînă cînd se topeşte bine gelatina (1—2 minute). După ce s-a luat de pe aburi, se pune zahărul vanilat şi se amestecă în continuare, pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziţia ajunge la temperatura degetului. Se adaugă, atunci, o lingură cu vîrf de spumă bătută, se amestecă uşor cu toată gelatina, prin răsturnare (cu lingura), de 4—5 ori, apoi se pune restul de spumă, se adună toată de pe vas şi, numai pe urmă, se amestecă uşor, tot prin răsturnare, cu lingura sau cu telul, de 7—8 ori. Apoi, se deşartă toată frişca (scoasă atunci de la frigider) peste spumă sau invers şi se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, pînă la fundul căzănelului, ca să se omogenizeze compoziţia. Frişca mai rece face ca spuma să se întărească, pe măsură ce se amestecă. Dacă

frişca nu a fost ţinută la gheaţă înainte de a se bate, compoziţia va fi moale şi lăptoasă, iar la bază se va forma o cută de gelatină, fără spumă, ca o piftie.

Crema se deşartă, imediat, într-o formă de 1 1/2 l, unsă puţin cu unt solid, se nivelează şi se presară cu fructele care au fost pregătite dinainte (se scot sîmburii, dacă este cazul; cele mari se taie în cuburi sau în felii mici).

Crema se ţine la frigider 2—3 ore, ca să se închege, apoi se răstoarnă pe platou. Deasupra se ornează cu fructe sau cu frişcă.

Cremă cu ananas şi gelatină

Blatul: *3 ouă mari, 50 g făină, 20 g nuci măcinate, 75 g zahăr, 15 ml rom.*

Crema: *4 ouă mari, 200 g zahăr, 200 ml suc de ananas sau sirop de la compotul de ananas, 12 foi sau 35 g granule de gelatină, o lingură rom (15 ml), 500 g frişcă, un plic cu zahăr vanilat, 200 ml sirop sau suc de ananas pentru stropit blatul (în cazul cînd se aranjează cu blat).*

Pentru ornat: *250 g frişcă, un albuş mare, 500 g zahăr, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă, un plic cu zahăr vanilat.*

Blatul se prepară ca orice compoziţie de tort (v. „Torturi") şi se coace în foaie subţire de cca 3cm, într-o cratiţă de 2 1/2 — 3 l sau tavă de cca 26/40 cm în care se va putea aranja şi cu crema, sau se procură din comerţ; în ambele variante, se aranjează cu crema după una din variantele arătate la „Cremă de vanilie cu gelatină I".

Într-un căzănel de 3 l se pun gelatina şi siropul sau sucul de ananas şi se lasă cca o oră, pînă cînd gelatina se înmoaie şi absoarbe tot siropul. În acest timp, se bate spumă frişca rece de la congelator (v. „Frişca"), cu mixerul sau cu telul în formă de pară. Dacă frişca a fost procurată gata bătută, se ţine în frigider, pînă cînd va fi nevoie de ea. Albuşurile pentru cremă se bat spumă, se adaugă zahărul tos şi romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă şi se lasă deoparte, în bucătărie. Blatul de tort se stropeşte bine cu siropul; dacă sînt două blaturi mai mici, siropul se completează cu apă, zahăr şi 30 ml rom, ca să rezulte o cantitate de cca 300 ml. Dacă în loc de suc s-a folosit compot de ananas, atunci fructele se împart peste blatul siropat (blaturi), în cazul cînd se aranjează în cerc de hîrtie (ca să fie blatul la bază); în caz că se aranjează în cratiţă, fructele se pun peste cremă şi, deasupra lor, se aşază blatul siropat (acesta va fi dedesubt, cînd se va răsturna pe platou).

Cînd toate sînt pregătite pînă în acest stadiu, peste gelatină se adaugă gălbenuşurile; căzănelul se aşază pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme cu sau fără gelatină") şi compoziţia se bate cu telul, 5—6 minute, pînă cînd se topeşte gelatina şi se leagă siropul cu gălbenuşurile, ca un şodou, însistînd pe fundul căzănelului, ca să nu se coaguleze gălbenuşul. După aceea, căzănelul se trece pe un vas cu apă rece şi se amestecă în compoziţie, pînă cînd aceasta ajunge la temperatura degetului; apoi, se adaugă spuma de albuş şi frişca, cum s-a arătat la „Cremă de vanilie cu gelatină I."

Se pregăteşte frişca pentru ornat (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat") şi, cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat la capăt, se modelează dîre ondulate din

centrul cremei pînă jos, la bază. Se pot pune 500 g frișcă pentru ornat, dublînd și celelalte cantități, mai ales dacă se pregătesc două torturi.

Cremă cu iaurt și gelatină

250 g iaurt proaspăt, 150—200 g zahăr tos, o lămîie mare, 3 albușuri, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale, un plic cu zahăr vanilat, 1/2 kg frișcă, 9 foi sau 27 g granule de gelatină, 50 g zahăr pudră.

Într-un lighenaș de 2—3 l, gelatina se înmoaie în iaurt, cca o oră. Frișca rece de la congelator se bate spumă, se adaugă zahărul pudră și zahărul vanilat (v. „Frișca") și apoi se păstrează la frigider. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și 30 ml zeamă de lămîie, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc bine și se lasă în bucătărie. Lighenașul cu gelatina, iaurtul, coaja rasă de lămîie și gemul din coji de portocale se așază pe un vas cu apă caldă (nu clocotită); se amestecă cu lingura, 2—3 minute, pînă cînd se topește gelatina, apoi lighenașul se trece pe un vas cu apă rece și se amestecă în compoziție, pînă cînd aceasta ajunge la temperatura degetului. După aceea, se pune o lingură cu vîrf din spuma de albuș, se amestecă ușor, prin răsturnare, cu lingura, de 5—6 ori, se adaugă toată spuma și se amestecă cu gelatina, tot prin răsturnare, pînă la fundul lighenașului, dar nu prea mult, ca să nu se lase spuma. Se deșartă peste toate frișca rece, adunînd-o cu lopățica de pe lighenaș și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, pînă la fundul lighenașului, de 8—10 ori, ca să se omogenizeze toată compoziția. Se obține o cremă consistentă care se deșartă, imediat, într-o cratiță de 2 l, unsă cu puțin unt.

După ce s-a ținut în frigider 2—3 ore, crema se răstoarnă pe un platou, cum s-a arătat la „Cremă de vanilie cu gelatină I" și se ornează cu fructe din compot sau dulceață, sau cu frișcă. Este o cremă acrișoară, răcoritoare.

Cremă de castane cu gelatină

Un borcan de 400 g piure de castane, 1/2 kg frișcă, 3 albușuri, 150 g zahăr tos, 30 ml rom, 9—10 foi sau 27—30 g granule de gelatină, 200 ml lapte, un plic cu zahăr vanilat.

Într-un căzănel de 2—3 l, gelatina se înmoaie în laptele rece, cca o oră, pînă cînd îl absoarbe complet. Frișca rece de la congelator se bate spumă și, apoi, se introduce în frigider neîndulcită, deoarece piureul de castane este dulce. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou, ca o zăpadă și se lasă la o parte, în bucătărie. Căzănelul cu gelatina se așază pe un vas cu apă fierbinte; se amestecă 2—3 minute, pînă cînd gelatina se topește bine, apoi se ia la o parte și se adaugă, imediat, piureul de castane cu care se amestecă, ca să se omogenizeze. Cînd piureul a ajuns la temperatura degetului (nici cald, nici rece), se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, de 6—7 ori. Deasupra se pune toată frișca rece de la frigider și se amestecă cu

telul în continuare, prin răsturnare, de 7—8 ori, pînă la fundul căzănelului, ca să se omogenizeze compoziţia cu gelatina.

Crema se aranjează după una din variantele arătate la „Cremă de vanilie cu gelatină I". Facultativ, se ornează cu frişcă.

Cremă cu suc de fructe şi gelatină, fără ou

250 ml suc de fructe (mere, cireşe, vişine, zmeură, portocale, ananas etc.), 200—250 g zahăr, 500 g frişcă, 9 foi sau 27 g granule de gelatină.

Într-un căzănel, gelatina se înmoaie, o oră, în sucul de fructe rece, pînă cînd îl absoarbe în întregime. Frişca rece de la congelator, cu cristale de gheaţă în ea, se bate spumă (v. „Frişca") şi, apoi, se introduce în frigider. După ce gelatina s-a înmuiat suficient, căzănelul se aşază pe un vas cu apă fierbinte; se amestecă 2—3 minute, pînă cînd gelatina se topeşte bine. Apoi, căzănelul se trece pe un vas cu apă rece şi se amestecă în compoziţie, pînă cînd aceasta ajunge la temperatura degetului. Se adaugă o lingură cu vîrf de frişcă (scoasă din frigider numai cu 10 minute înainte) şi se amestecă cu lingura, uşor, prin răsturnare, pînă la fundul căzănelului, ca să se uniformizeze compoziţia şi să se evite granularea gelatinei în contact cu frişca rece. Fiind în cantitate mică, frişca nu influenţează gelatina care nu este prea rece. Se adaugă restul de frişcă (se curăţă toată de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se amestecă odată cu gelatina, prin răsturnare, cu telul sau cu lingura (dacă este puţină), pînă la fundul căzănelului, ca să se omogenizeze. Pe măsură ce se amestecă, compoziţia devine tot mai consistentă, dacă frişca este rece; de aceea, se amestecă numai cît este necesar (de 8—10 ori). Crema se deşartă într-o formă de 1½ l şi se lasă la frigider 2—3 ore. După ce s-a închegat, crema se răstoarnă pe un platou (v. „Cremă de vanilie cu gelatină I") şi se ornează deasupra cu fructe crude sau din compot şi, facultativ, cu frişcă.

CREME FĂRĂ GELATINĂ CU ŞODOURI

Cremă de vanilie cu frişcă

3 ouă, 150 g zahăr, 150 ml lapte, 300 g frişcă bătută şi îndulcită, o lingură rom (15 ml), un plic zahăr vanilat.

Într-un căzănel, albuşurile se bat spumă, se adaugă 100 g zahăr tos şi romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte spuma ca o zăpadă şi se lasă la o parte. Gălbenuşurile se freacă cu restul de zahăr, diluîndu-se treptat cu laptele, apoi se bat 10 minute (v. „Creme cu sau fără gelatină. Înghe-ţate"), pe un vas cu apă clocotită, insistînd pe fundul căzănelului, ca să nu se brînzească, pînă cînd compoziţia se leagă ca un şodou subţire. Se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat şi apoi se răceşte complet pe un vas cu apă rece. După aceea, se adaugă albuşul (care se mai bate puţin, în prealabil, ca să-şi revină, dacă s-a lăsat) şi jumătate din cantitatea de frişcă bătută spumă (care a fost

ţinută la frigider) şi se amestecă toate uşor, cu telul (nu cu lingura), numai prin răsturnare, pînă cînd se omogenizează (dar nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din spumă).

Crema se pune în cupe de sticlă cu sau fără picior, sau în farfurii de compot şi se ornează cu restul de frişcă cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat, modelînd cîte o rozetă pe fiecare porţie. După ce a stat în frigider 2—3 ore, crema se serveşte imediat; nu se păstrează pînă a doua zi, deoarece spuma se lasă (se formează la bază lichid) şi nu mai are aspect şi gust plăcut.

Aceste creme se pot prepara cu cacao sau cafea, adăugîndu-se aceste ingrediente, după gust (25—30 g), numai cînd şodoul fierbinte se ia de pe aburi (cu care se amestecă bine). De asemenea, se pot pregăti şi cu zahăr ars: 50 g zahăr se caramelizează pînă capătă culoarea maro deschis; totul se stinge cu 150 ml apă, (după ce s-a topit zahărul şi s-a răcit) în loc de lapte. În oricare variantă, se continuă ca şi la „Cremă de vanilie cu frişcă". Lichidul se poate înlocui cu suc de fructe sau cu sirop din compot de ananas, fructele aşezîndu-se peste crema din pahare; după aceea, se ornează cu frişcă. Aceste creme se prepară repede şi sînt foarte bune proaspete.

Sufleu de caise cu şodou de vanilie

C r e m a : *4 albuşuri, 200 g zahăr tos, o lingură cu vîrf marmeladă de caise (150 g), 250 g frişcă bătută şi îndulcită.*

Ş o d o u l : *4 gălbenuşuri, 500 ml lapte, 30 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat.*

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi marmelada, apoi se bat, pînă cînd se întăreşte spuma din nou, ca o zăpadă (dacă se ridică telul, aceasta nu cade de pe el). Spuma se deşartă într-o cratiţă de 1 1/2 l, unsă bine cu unt solid, care se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu; cratiţa se aşază într-o tavă cu apă fierbinte (dată din timp la cuptor). Focul se reduce, imediat, la submijlociu şi sufleul se lasă să se coacă 25—30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute; după aceea, focul se reduce, dacă cuptorul rumeneşte prea tare. Sufleul nu trebuie să se rumenească, ci numai să se coaguleze bine (se încearcă cu degetul, dacă s-a întărit). Tava se scoate apoi din cuptor, sufleul se lasă să se răcească în forma în care s-a copt, apoi se ţine o oră în frigider, ca să devină mai consistent. Dacă s-a lipit de marginea cratiţei, sufleul se dezlipeşte cu cuţitul, ca să nu împiedice răsturnarea. Deasupra se pune un platou cu marginea de cca 3 cm înălţime (socotind să încapă şi şodoul în jurul cremei) şi, printr-o mişcare rapidă, se răstoarnă împreună cu cratiţa (ca să nu curgă siropul format sub sufleu). Se ornează deasupra cu frişcă cu sau fără gelatină cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat. Se poate servi şi ornat.

Într-un lighenaş smălţuit de cca 2 l, gălbenuşurile se freacă cu o lingură de zahăr (să nu fie prea dulce, deoarece mai este şi siropul de la cremă) şi se diluează cu laptele rece, adăugat cîte puţin la început. Căzănelul se aşază pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme cu sau fără gelatină") şi compoziţia se bate cu telul în formă de pară, 10 minute, pînă cînd se leagă ca un şodou subţire, insistînd pe fundul căzănelului, ca să nu se coaguleze gălbenuşurile.

După ce s-a luat de pe aburi, se pune zahărul vanilat şi se lasă să se răcească (se poate răci şi pe un vas cu apă rece). Şodoul rece se toarnă în jurul cremei, pe platou; se mai lasă la frigider 2—3 ore, apoi se serveşte.

Bulgări de zăpadă (lapte de pasăre)

4 ouă, 100 g zahăr tos, 500 ml lapte, 2 cm baton de vanilie sau un zahăr vanilat.

Albuşurile se bat spumă (se pot pune 1—2 albuşuri în plus), se adaugă zahărul tos (20 g zahăr tos pentru fiecare albuş) şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc, ca o zăpadă. Într-o cratiţă de 1½ l, aşezată pe foc (nu direct pe flacără, căci se afumă) se pune laptele împreună cu batonul de vanilie sau cu zahărul vanilat; nu trebuie să fiarbă, ci numai să se înfierbînte. Se udă o lingură de supă în laptele fierbinte, se umple cu vîrf cu spumă şi se pune, apoi, în lapte. Se pun cîte 2—3 bulgări. Cînd laptele clocoteşte, în cîteva secunde, bulgării se ridică singuri imediat; se întorc, cu lingura, pe partea cealaltă şi se lasă să fiarbă un minut. Se scot, apoi, cu lingura sau cu spumiera şi se aşază, unul lîngă altul, pe platoul de servit (farfurie mai adîncă). Cu restul de albuş se procedează la fel. Dacă nu se pune zahăr în albuş, acesta va scădea la fiert şi bulgării se vor lăţi.

Într-un căzănel smălţuit de cca 2 l, gălbenuşurile se freacă cu o lingură de zahăr (sau după gust, dar nu prea mult), se diluează cu 50 ml lapte rece, apoi se toarnă, în şuvoi subţire, laptele fierbinte în care au fiert bulgării, amestecînd tot timpul cu lingura sau cu un tel inoxidabil. După aceea, lighenaşul se pune pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme cu sau fără gelatină. Îngheţate") şi se bate compoziţia, 10 minute, insistînd pe fundul lighenaşului (ca să nu se coaguleze gălbenuşurile), pînă cînd se înfierbîntă bine şi se leagă, ca un şodou subţire (cînd se ridică, lingura, dosul acesteia va rămîne glasat). Nu trebuie să dea în clocot, căci imediat se va brînzi şi nu se va putea repara. Gălbenuşurile leagă (îngroaşă) lichidul în care se pun, numai dacă se înfierbîntă, dar fără să ajungă pînă la punctul de fierbere. Cînd se răceşte, şodoul se mai îngroaşă. După ce s-a răcit, se toarnă în jurul bulgărilor. Bulgării se pot orna cu bucăţele de ciocolată, bomboane colorate sau cu boabe mici din dulceaţă.

CREME FIERTE

Cremă de lămîie

4 ouă mari, 500 ml lapte, 100—150 g zahăr, coajă rasă de lămîie, vanilie.

Ouăle întregi se freacă, cca 2 minute, cu zahărul, coaja rasă fin de la suprafaţa unei lămîi mijlocii, 2 cm baton de vanilie sau ½ pachetel de zahăr

vanilat, pînă cînd se lichefiază bine albuşul şi se formează puţină spumă deasupra; după aceea, se adaugă treptat, laptele rece, bătînd mereu cu lingura sau cu telul, pînă cînd se omogenizează compoziţia. O cratiţă de 1 l se unge bine cu unt solid la bază şi pe margini, apoi în ea se toarnă compoziţia. Cratiţa, aşezată într-o tavă cu apă rece, se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu; crema se va închega în cca 40—50 minute. Focul se reduce la submijlociu; apa din tavă nu trebuie să clocoteasacă, căci atunci va clocoti şi crema din cratiţă şi se va brînzi, devenind poroasă şi cu gust neplăcut. Crema trebuie să fie omogenă. În tava cu apa se adaugă, din 10 în 10 minute, cîte 1/2 pahar de apă rece, ca să nu fiarbă în clocot; dacă este nevoie, se mai reduce şi focul. Cînd crema s-a închegat (se simte tare la palpare), cratiţa se trage la uşa cuptorului, se înclină puţin într-o parte şi, dacă crema se desprinde de marginea cratiţei pînă la bază şi nu iese lichid, atunci se scoate din cuptor; crema se lasă în cratiţă, pînă cînd se răceşte bine. Este bine să se facă cu o zi înainte. După ce s-a răcit, se introduce în frigider, unde se lasă pînă a doua zi, ca să fie mai consistentă. Platoul de servit se pune deasupra cratiţei şi, printr-o mişcare rapidă, se răstoarnă.

Crema se poate servi ornată cu cîteva boabe din dulceaţă sau cu ciocolată rasă, sau cu frişcă, cu sau fără gelatină.

Cremă de zahăr ars

8 ouă mari, 200 g zahăr, 1 l lapte, 150 g zahăr tos pentru caramel, un plic cu zahăr vanilat.

Într-o cratiţă smălţuită de 2 l, zahărul se caramelizează după prescripţiile menţionate la „Nuga sau grilaj". După ce s-a format puţină spumă la suprafaţă (nu se caramelizează mai mult, deoarece capătă gust amar), cratiţa se ia de pe foc şi, ţinînd cu o cîrpă torţile, se învîrteşte în aşa fel, încît să se tapeteze pînă la jumătatea ei cu zahărul ars care curge; se lasă, apoi, să se răcească.

Într-un castron de 2 l, ouăle întregi se freacă cu zahărul şi zahărul vanilat, 1—2 minute, cu telul sau cu lingura, pînă cînd se lichefiază bine albuşul şi se formează puţină spumă. După aceea, se diluează cu laptele rece, adăugat treptat, amestecînd tot timpul. În cremă nu se pune făină; se va îngroşa numai cu ouăle. Compoziţia se toarnă în cratiţa tapetată cu zahăr ars, care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, descoperită, aşezată într-o tavă cu apă rece sau călduţă. Apa din tavă nu trebuie să fiarbă în clocot, nici un minut, numai să fie fierbinte, altfel, va fierbe şi compoziţia din cratiţă şi se va brînzi, căpătînd un aspect poros, şi devenind rigidă. Crema trebuie să fie netedă şi omogenă. Cînd apa din tavă începe să fiarbă, se adaugă cîte 1/2 pahar de apă rece, din 10 în 10 minute şi focul se mai reduce, ca să nu se rumenească crema prea mult. Se ţine în cuptor 50—60 minute. Cînd crema este gata (se simte închegată la palpare), cratiţa se trage la uşa cuptorului, se înclină puţin şi, dacă crema se desprinde de cratiţă pînă la bază şi nu se observă cremă lăptoasă, neînchegată, cratiţa se scoate din cuptor; crema se lasă să se răcească în cratiţă, chiar şi pînă a doua zi. După ce s-a răcit,

se introduce în frigider, unde se lasă pînă a doua zi, ca să capete o consistență mai mare. Cînd se servește, se trece cu cuțitul pe marginea cremei, apoi, deasupra cratiței se pune un platou (farfurie) cu marginea mai înaltă și, printr-o mișcare rapidă, se răstoarnă (astfel, nu va curge siropul format din zahărul ars). Dacă pe cratiță a rămas zahăr ars netopit, în ea se pun 50—100 ml apă să fiarbă, pînă cînd se topește complet zahărul; acest sirop se adaugă în cel de la cremă. Crema se servește numai rece, în farfurioare de compot sau în cupe de sticlă cu sau fără picior, simplă sau ornată cu frișcă, cu sau fără gelatină.

Crema de zahăr ars se poate fierbe și pe mașina de gătit. Cratița cu crema se introduce într-un vas cu apă fierbinte, care trebuie să fie mai înalt decît cratița. Cratița cu crema se acoperă, ca să nu cadă vaporii condensați în cremă, de asemenea și vasul în care fierbe, ca să se mențină aceeași temperatură și în partea de sus a cremei. Apa din vas nu trebuie să clocotească deloc, ci numai să fie fierbinte. Crema se fierbe tot timpul la foc mic, cca 30—40 minute. Se controlează cu mîna, dacă este bine închegată deasupra și se înclină cratița pentru a vedea, dacă nu a rămas lichid necoagulat; apoi se scoate cratița din apă, se lasă să se răcească și se introduce în frigider. Se servește, cum s-a arătat înainte.

Compoziția de cremă se poate împărți în 8—10 cești din tablă smălțuită de 1/4 l fiecare, în care se caramelizează cîte 25—30 g zahăr tos. Se poate prepara numai cît este necesar, socotind pentru fiecare ceașcă 1 ou, 125 ml lapte, 20—25 g zahăr și puțin zahăr vanilat. Se pregătește, cum s-a arătat înainte. Cestile se așază într-o oală cu apă fierbinte și se acoperă. Cremele se fierb cca 30 minute, cum s-a arătat. După ce s-au răcit, se răstoarnă în cupe de sticlă sau în farfurioare de compot și se servesc simple sau ornate cu frișcă. Crema în cești se poate fierbe și la cuptor, în tavă cu apă, cum s-a arătat.

Cremă de vanilie pentru plăcintă

3 ouă, 80 g făină, 150 g zahăr tos, 500 ml lapte, 25 g unt, un pachețel cu zahăr vanilat, 15 ml rom.

Într-un lighenaș, albușurile se bat spumă, se adaugă 100 g zahăr și romul, apoi se bat în continuare, pînă se întăresc din nou, ca o zăpadă și se lasă la o parte. În alt lighenaș smălțuit, gălbenușurile se freacă cu restul de zahăr, se diluează cu 3—4 linguri de lapte, apoi se pune toată făina și se treacă cu dosul lingurii pe marginea lighenașului, pînă cînd compoziția nu mai are cocoloașe. După aceea, se adaugă treptat 250 ml lapte rece, ca să se obțină o compoziție ca de clătite și se pune și untul. Lighenașul se așază pe foc mic (dar nu direct pe flacără, ca să nu se prindă compoziția de fundul acestuia) și compoziția se bate cu mișcări repezi, cu un tel inoxidabil în formă de pară, pînă cînd se desfac absolut toate cocoloașele (care se formează, cînd compoziția începe să fiarbă și să se îngroașe), insistînd pe fundul lighenașului, ca să nu se prindă și să fie perfect omogenă. Restul de lapte se înfierbîntă și jumătate din cantitate se toarnă în compoziție; se vor forma iar cocoloașe,

dar se bate repede cu telul, pînă cînd se desfac toate şi apoi se adaugă cantitatea de lapte care a mai rămas, bătînd mereu cu telul, pînă cînd compoziţia va fi perfect omogenă şi va fierbe cîteva clocote (cu făină nu se coagulează oul). După aceea, lighenaşul se ia de pe foc şi, imediat, cît compoziţia este fierbinte, se adaugă zahărul vanilat şi albuşul (în prealabil, albuşul se bate de cîteva ori, ca să-şi revină spuma, dacă s-a lăsat); compoziţia se adună repede cu lopăţica de pe lighenaş şi, apoi, se amestecă cu telul prin răsturnare, uşor, pînă cînd se omogenizează. Crema se deşartă, imediat, pe o foaie de aluat franţuzesc coaptă (dacă s-a pregătit pentru plăcintă cu cremă) şi se întinde cu cuţitul într-un strat uniform de 2—3 cm; se lasă să se răcească şi, apoi, se acoperă cu foaia a doua care a fost, în prealabil, tăiată în pătrate. Crema trebuie să fie caldă, cînd se întinde pe foaie; dacă se răceşte, se încheagă, fiind preparată cu făină. Dacă se întinde rece şi închegată, crema nu mai are aspect frumos. Crema amestecată cu spuma de albuş este foarte pufoasă, iar untul o menţine mai moale; fără unt, este tot pufoasă, dar mai închegată.

Cremă de vanilie cu rom, la pahar

Crema de vanilie se pregăteşte cum s-a arătat în reţeta precedentă, cu deosebirea că, *în albuş se pun 30 ml rom,* cînd se bate spuma cu zahărul tos.

Crema se amestecă cu spuma prin răsturnare, pînă se omogenizează, dar nu prea mult, ca să nu se lase spuma. Se deşartă fierbinte în pahare, cu sau fără picior, sau în farfurii de compot şi se lasă să se răcească, apoi, paharele se introduc în frigider, unde se lasă cca o oră, ca să se răcească bine crema. Paharele se scot şi, deasupra fiecărei creme se modelează cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat cîte o rozetă mare de frişcă, cu sau fără gelatină.

SPUMĂ DE ALBUŞ CU FRUCTE

Spumă de caise

3 albuşuri, 450 g zahăr tos, 450 g pulpă de caise, o lingură zeamă de lămîie sau rom (15 ml), puţină culoare vegetală oranj (2—3 picături), facultativ.

Caisele coapte se curăţă de coajă şi sîmburi şi apoi se cîntăresc (150 g caise sau alte fructe şi 150 g zahăr tos pentru un albuş); se presară cu jumătate din cantitatea de zahăr şi se lasă 1/2 oră. Albuşurile se bat spumă, se adaugă restul de zahăr şi zeama de lămîie sau romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou (ca o zăpadă). După aceea, se adaugă fructele înmuiate cu zahărul, cu tot siropul lăsat şi se bat în continuare, pînă cînd

spuma se întărește (nu mai cade de pe tel, cînd acesta se ridică; cu mixerul se bate mai ușor).

Spumă de căpșuni, frăguțe, zmeură

Se prepară ca și spuma de caise din aceleași ingrediente.

Căpșunile, frăguțele și zmeura se curăță de frunze și se spală în strecurătoare, la un jet de apă și apoi se lasă să se scurgă bine. Dacă nu este neapărat nevoie, zmeura nu se spală, deoarece fiind foarte fragilă, se zdrobește și-și pierde sucul.

Toate spumele se pun imediat în pahare cu sau fără picior, sau în farfurii de compot și se servesc reci. Cu ele se pot umple foi din aluat franțuzesc, tarte, indiene, rulouri din aluat franțuzesc.

Spumă din marmeladă de caise

3 albușuri, 150 g marmeladă de caise, 150 g zahăr, 20 ml zeamă de lămîie sau rom.

Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos, zeama de lămîie sau romul și marmelada de caise și se bat în continuare, pe un vas cu apă clocotită, cu telul în formă de pară, cca 10 minute, ca și bezelele, pînă cînd se întăresc bine (să nu cadă de pe tel).

Se servește ca și precedentele.

SALATE DE FRUCTE — DESERT

Salată de portocale cu frișcă

2 portocale (500—600 g), 3 mere (300—400 g), 150 g zahăr, 50 ml rom, 1/4 kg frișcă cu sau fără gelatină, bătută și îndulcită (v. „Frișca").

Portocalele se curăță de coajă, se desfac în felii, iar acestea se taie în bucăți de 2 cm. Merele, curățate de coajă, se taie în sferturi; li se scoate cotorul și, apoi, se taie în felii de 1 cm (pe grosime). Toate se așază într-un castron. Zahărul se dizolvă în 100 ml apă, apoi se lasă să fiarbă 2—3 clocote. După ce siropul s-a răcit, se adaugă romul, se toarnă peste fructe și se amestecă. Salata de fructe se pune în cupe de sticlă, cu sau fără picior, sau în farfurii de compot (după numărul persoanelor) și se ornează cu frișca, formînd cîte o rozetă mare (cu sprițul) pe fiecare porție. Se servește, după ce a stat 2—3 ore în frigider.

Căpşuni cu frişcă

1/2 kg căpşuni, 50 ml rom, 100 g zahăr, 1/4 kg frişcă bătută şi îndulcită, cu sau fără gelatină.

Căpşunile se pun în strecurătoare, se spală la un jet de apă, apoi se curăţă de codiţe. După ce s-au scurs bine, se aşază într-un castron, se stropesc cu romul, se presară cu zahărul şi se amestecă uşor, prin răsturnare cu lingura. Apoi, se aranjează în cupe de sticlă sau în farfurii de compot (după numărul persoanelor), se ornează cu frişcă şi se lasă la rece.

Salată de fructe de sezon

Mere, pere, struguri, pepene galben, portocale, banane, compot de ananas, nuci sau alune prăjite puţin în tavă — toate se curăţă şi se taie în felii (singure sau combinate), se stropesc bine cu vin sau coniac şi rom, se presară cu zahăr, după gust, se amestecă prin răsturnare, se pun în cupe, ca şi precedentele şi se ornează cu frişcă; se lasă să stea în frigider şi, apoi, se servesc.

Mere coapte

Merele necurăţate de coajă, se spală, li se scoate cotorul cu o rondea, avînd grijă să nu se spargă la bază şi se aşază într-o cratiţă smălţuită, pe felioare de franzelă de 1 cm grosime, unse bine cu unt. În fiecare măr se pune cîte o linguriţă cu zahăr, 1/2 linguriţă cu unt şi un vîrf de cuţit cu scorţişoară măcinată. Cratiţa se introduce în cuptor, la foc mijlociu şi se lasă 20—30 minute, pînă cînd se moaie merele. Se servesc calde.

Merele se pot coace, pe felii de franzelă, neunse cu unt, întregi sau cu mijlocul scos (ca să se coacă mai repede). Se servesc calde sau reci, presărate cu zahăr şi vanilie.

ÎNGHEŢATE

Toate compoziţiile de îngheţată, după ce s-au răcit, se deşartă în tăviţele din congelatorul frigiderului sau se pun în cupe de sticlă care se ţin 2—3 ore, în congelator şi, apoi, se servesc. Într-un congelator mare, cupele cu îngheţată se pot păstra timp mai îndelungat, învelite în pungă de nailon, ca să nu capete mirosuri de la alte alimente (îngheaţă mai bine, dar se dezgheaţă repede).

Îngheţată albă

500 ml lapte, 150 g zahăr tos, 3 albuşuri, 50 g amidon sau zeamil, 20 ml rom, un plic zahăr vanilat, 5—6 picături esenţă de migdale, portocale fistic.

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul și romul, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc, ca o zăpadă și se lasă la o parte. Amidonul sau zeamilul, cernut prin sită de sîrmă (ca să nu aibă cocoloașe), se diluează cu jumătate din cantitatea de lapte rece, adăugat numai cîte puțin la început. Restul de lapte se pune să fiarbă într-o crăticioară de 1 l (dar nu direct pe flacără) și, cînd dă primul clocot, se adaugă laptele cu zeamilul în șuvoi continuu, amestecînd mereu, ca să nu se facă cocoloașe. După 2—3 clocote, crăticioara se ia de pe foc, compoziția fierbinte se deșartă peste albuș și se amestecă cu telul prin răsturnare, pînă cînd se omogenizează, adăugînd zahărul vanilat și altă aromă, după gust. Compoziția se deșartă, imediat, în pahare de sticlă, cu sau fără picior, și se lasă să se răcească. După aceea, cupele se țin în congelator cîteva ore. Dacă se păstrează mai mult timp, cupele se învelesc în pungi de nailon (fiecare separat). Dacă la congelatorul de la frigider există tăvițe, compoziția se poate pune și în ele.

Înghețată de vanilie

Se pregătește un șodou cu albușul bătut spumă (v. „Șodou de vanilie"). În această compoziție se pot pune și 100 g frișcă bătută spumă; se amestecă ușor, prin răsturnare și se pune, imediat, în tăvițe sau în cupe la congelator.

Înghețată de cacao sau ciocolată

La șodoul de vanilie, cînd se ia de pe foc, se adaugă 30 g cacao, cernută prin sita de sîrmă inoxidabilă, sau 50 g ciocolată rasă. Cînd compoziția este rece, se adaugă frișca, se amestecă ușor, apoi se pune în cupe de sticlă sau în tăvițe.

Înghețată din sucuri de fructe

3 ouă, 200 g zahăr, 200 g frișcă bătută spumă, un plic cu zahăr vanilat, 300 ml suc de fructe (zmeură, coacăze, vișine, zeamă de portocale sau de lămîie, diluată cu apă, după gust), sau sirop de la compot de ananas etc., 15 ml rom.

Într-un căzănel, albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și o lingură cu rom, apoi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun gălbenușurile și sucul de fructe și căzănelul se așază pe un vas cu apă clocotită; compoziția se bate 8—10 minute, cu telul inoxidabil în formă de pară, insistînd pe fundul căzănelului, pînă cînd se leagă ca o smîntînă subțire și spumoasă. Se răcește, apoi, pe un vas cu apă rece, amestecîndu-se din cînd în cînd, numai prin răsturnare, ușor, ca să se răcească mai repede; se adaugă frișca și se amestecă ușor, tot prin răsturnare, ca să nu se lase spuma. Compoziția se deșartă în cupe de sticlă sau în tăvițe pentru congelator.

TORTURI, CREME PENTRU TORTURI, GLAZURI

TORTURI

PENTRU toate preaparatele cu ouă, cantitatea de făină, zahăr şi alte ingrediente se calculează pentru ouă de 60 g bucata; dacă sînt de mărimi diferite, se cîntăresc împreună, cît sînt întregi şi se face media, ca să rezulte 60 g pentru un ou. Cîntarul trebuie verificat, neapărat, înainte de fiecare cîntărire, deoarece cîntarele mici de bucătărie se dereglează foarte uşor. Lichidele se măsoară cu sticla gradată de tipul biberonului, cu bază mică. Cîntărirea cu lingura sau cu ceaşca este foarte aproximativă şi nu garantează reuşita preparatului, mai ales, în cazul începătorilor.

Pentru adunat spuma sau cremele de pe vas este necesar un carton de celuloid cu marginea dreaptă sau o lopăţică din plastic care se poate confecţiona, foarte simplu, dintr-un capac din plastic (de la borcane de muştar), rezistent şi elastic; se taie pe linie dreaptă mai puţin de jumătate, iar ceea ce rămîne serveşte foarte bine pentru adunat rapid şi fără pierderi spuma sau alte compoziţii moi.

Pentru pregătirea compoziţiilor de torturi, creme etc., bucătăria trebuie să fie dotată cu 2—3 lighenaşe smălţuite de 2—3 l, 1—2 teluri din sîrmă inoxidabilă, în formă de pară, care au mai mare rezistenţă şi un tel în formă de spirală. Pentru stropit cu sirop sau cu rom, este preferabil să se folosească o stropitoare din plastic cu capacul perforat (de tipul celor folosite pentru stropit rufe). De asemenea, mai sînt necesare diverse forme şi tăvi şi multe alte aparate moderne care uşurează munca gospodinelor.

Blatul de tort, pandişpanul („pain d'Espagne")

Se separă albuşurile de gălbenuşuri, spărgînd fiecare ou pe o farfurioară şi apoi deşertînd albuşurile în vasul în care se vor bate; gălbenuşurile se

păstrează în cojile lor (pe o cîrpă de bucătărie) sau se deşartă toate pe o farfurie. Se procedează în acest fel, pentru a nu risca ca vreun ou să fie alterat. Ouăle se vor sparge cu atenţie, ca să nu se rupă membrana gălbenuşului, căci dacă va trece oricît de puţin gălbenuş în albuş, acesta nu se va putea bate spumă; acel ou va fi folosit pentru alte preparate (tăiţei, prăjituri). Albuşul trebuie desprins bine de coajă, cu vîrful degetului, deoarece, adesea, o bună parte din el poate să rămînă lipită de coajă; în unele cazuri, lipsa acelei cantităţi va prejudicia reuşita preparatului. Atît vasul în care se vor pune albuşurile, cît şi telul cu care se vor bate nu trebuie să aibă urme de grăsime, căci albuşurile nu se vor mai bate spumă tare. Telul cu care se prepară creme cu unt trebuie spălat bine cu detergent, dacă se va folosi şi pentru spumă.

Pentru ca operaţia de batere a albuşului să nu fie obositoare, telul se va ţine întotdeauna în felul următor: în palma complet deschisă, se aşază telul cu coada îndreptată spre degetul mare, apoi se prinde strîns cu toată palma şi se mişcă în direcţia înainte-înapoi (înspre noi); astfel, mîna se ţine mai aproape de corp şi efortul depus este mai mic. Albuşul se bate mai uşor cu telul în formă de spirală care se mînuieşte numai prin mişcări verticale; astfel, se bate albuşul, împreună cu zahărul şi romul sau zeama de lămîie. Însă, pentru amestecat compoziţiile cu albuşul bătut spumă se va folosi numai telul în formă de pară care are mai mare rezistenţă (decît telul în spirală care nu are stabilitate), compoziţia trecînd nestrivită printre firele de sîrmă ale acestuia, fără să se piardă aerul din albuş; amestecul se execută numai prin cîteva mişcări de răsturnare, de jos în sus, nu circular; se va lucra în acest caz cu două teluri. Albuşurile se pot bate şi cu mixerul, însă amestecul ingredientelor trebuie să se facă tot cu telul în formă de pară, uşor şi numai prin răsturnare; astfel, se menţine aerul în albuş (care la copt se dilată) şi preparatul va creşte.

Cea mai rapidă metodă de preparare a pandispanului pentru torturi, rulade etc. este ca albuşul să se bată spumă tare şi să se adauge, apoi, deodată tot zahărul numai tos (zahărul pudră înmoaie spuma), împreună cu o lingură cu rom (15 ml), sau cu o lingură de zeamă de lămîie; ambele ajută zahărul să se dizolve mai repede în albuşuri, umflă spuma şi o menţine tare. Deci, albuşurile se vor bate în continuare, pînă cînd se întăreşte spuma, din nou, ca o zăpadă. Cînd se bate albuşul, la început, spuma, deşi este tare, prezintă bule mari de aer. Aceasta nu înseamnă că este bine bătută; o astfel de spumă va pierde repede aerul, cînd se va amesteca cu celelalte ingrediente şi va dispare. Spuma trebuie bătută pînă cînd bulele de aer se micşorează foarte mult, căpătînd aspectul unei mase compacte, ca o zăpadă întărită; astfel se vor bate, întotdeauna, albuşurile pentru toate preparatele. Apoi, se pun toate gălbenuşurile odată; se bat cu albuşurile de 4—5 ori, ca să se amestece puţin (gălbenuşurile nu trebuie să se frece cu zahărul, căci nu ele umflă spuma; dimpotrivă, spuma bătută fără zahăr şi adăugată alternativ cu făina în gălbenuşurile frecate cu zahărul, după atîta manipulare, va pierde aerul şi se va lăsa, iar rezultatul nu va fi cel aşteptat). După aceea, se pune făina, amestecată dinainte cu toate ingredientele; astfel, se vor face mai puţine mişcări pentru omogenizarea lor. Se amestecă uşor, numai cu telul în formă de pară şi numai prin răsturnare (nu circular), de 9—10 ori, nu mai mult, ca să nu

se piardă aerul din albuş. Toată manopera, pentru prepararea unui blat de tort sau ruladă, nu durează mai mult de 10—15 minute, iar rezultatul este incomparabil mai bun decît acela cînd se freacă gălbenuşul cu zahărul, zeci de minute şi albuşul se adaugă fără zahăr. Această metodă depăşită şi obositoare, fără randament, trebuie abandonată.

Forma sau tava în care se va coace compoziţia trebuie pregătită dinainte; se unge bine cu margarină so'idă, netopită (nu untdelemn) şi se tapetează cu făină. O lingură cu vîrf de făină se pune în forma unsă, care, apoi, se roteşte, ca făina să curgă de 3—4 ori pe toată suprafaţa unsă şi să se lipească, cît este necesar; restul de făină se deşartă. Orice formă se poate tapeta şi numai cu hîrtie albă neunsă, care se va desprinde de preparat imediat, ce acesta se scoate din cuptor, cît este fierbinte, altfel se va lipi de el.

Cuptorul se încălzeşte cu 30 minute înainte de a se introduce forma, ca preparatul să fie încălzit uniform şi căldura să fie suficient de mare să-l facă să crească, prin dilatarea rapidă a aerului sau gazelor (bioxidului de carbon, unde este cazul) care sînt încorporate în el; apoi, focul se potriveşte după indicaţiile din reţetă. Uşa cuptorului nu se deschide 15—20 minute, conform indicaţiilor din reţetă, pînă cînd, datorită căldurii, compoziţia se întăreşte şi prinde bine formă; dacă se lasă, nu va mai putea creşte.

Un blat de tort mai gros se va încerca, după ce s-a scurs timpul de copt, cu o scobitoare înfiptă în mijlocul lui; dacă scobitoarea iese uscată, înseamnă că este copt, dacă nu, se mai prelungeşte timpul de coacere cît este necesar. Blatul nu rebuie lăsat în formă să se răcească, afară de cazurile cînd nu se poate altfel, deoarece se va aburi; se răstoarnă pe platou şi, apoi, imediat se aşază pe baza lui, altfel partea de deasupra se va lipi de platou sau de şervet, cînd se va ridica. Blatul nu se va da la rece, înainte de a se răci complet în bucătărie, deoarece va deveni cleios, prin condensarea bruscă a vaporilor în interiorul lui (îl umezesc).

Din orice compoziţie de tort se poate face şi ruladă, dacă aceasta se va coace în tavă dreptunghiulară. Pentru tort, se pun 20 g făină la un ou, iar pentru ruladă, numai 15 g, ca foaia să fie mai elastică, să nu se rupă, cînd se îndoaie. Rulada mai groasă de 3 cm se poate tăia pe grosime, în felul acesta obţinîndu-se două rulade. Dacă au fost coapte în formă sau tavă tapetată cu hîrtie, blatul de tort sau rulada, se scot, înclinînd puţin forma sau tava şi trăgîndu-le afară cu hîrtia; astfel, rămîn aşezate chiar pe baza lor, fără să mai fie răsturnate. În acest fel, nu se presează în timp ce sînt calde. Hîrtia se desprinde lateral, iar dedesubt se introduce lama lată a unui cuţit între hîrtie şi blat; acesta se desprinde uşor şi se lasă să se răcească pe hîrtie. Blatul de tort sau rulada se taie, numai după ce s-au răcit, prin mişcare de ferăstrău, adică mişcînd cuţitul înainte-înapoi, ca acesta să pătrundă treptat, fără să apese şi să strivească miezul fraged. Foile se stropesc cu siropul rece, sau după indicaţiile din reţetă, apoi se suprapun cu crema între ele.

Tortul aranjat se glasează, ca să capete un aspect mai frumos (v. „Glazuri").

Aranjarea tortului fără glazură

O metodă simplă de aranjat tortul este următoarea: se unge lateral şi deasupra cu aceeaşi cremă cu care s-a umplut, cca 1/3 din cremă păstrîndu-se în acest scop; crema se netezeşte cu lama cuţitului şi se balotează (acoperă) numai cu nucă măcinată sau cu nuga măcinată (v. „Nuga sau grilaj"), sau cu nucă amestecată cu pesmet din biscuiţi raşi, aruncînd nuca cu lama unui cuţit, de jos în sus, pînă cînd se acoperă toată suprafaţa laterală. Marginea de sus a tortului (circumferinţa) se împarte, după ochi, în sferturi şi se fac semne cu o scobitoare, apoi, fiecare sfert, în 2—3 părţi egale. Tot cu scobitoarea se unesc două puncte alăturate prin semicercuri sau triunghiuri, îndreptate spre mijlocul tortului, pînă la distanţa de 3—4 cm de marginea blatului, obţinîndu-se o ghirlandă care se va balota cu nucă, presărată cu vîrful cuţitului. Mai rămîne o suprafaţă mică pentru ornat. Se freacă 50 g unt, fără zahăr, pînă cînd se moaie bine, împreună cu un vîrf de linguriţă cu cacao cernută. Crema se pune într-un cornet de hîrtie, tăiat la vîrf în formă de stea, la fel ca cel pentru ornat cu maioneză (v. „Maioneza"). Se trasează linii subţiri în jurul ghirlandei; se presează untul din cornet şi se mişcă vîrful cornetului, cu mîna, stînga-dreapta sau înainte-înapoi, în timp ce se execută linia, ca aceasta să iasă ondulată, ca şi prin şpriţul crestat. În rest, se ornează după imaginaţie: cu linii drepte şi subţiri sau cu mici rozete, prin simpla apăsare pe cornetul ţinut în poziţie verticală. Tortul, astfel aranjat, se introduce în frigider, unde se lasă 2—3 ore, ca să se întărească crema.

Nuga sau grilaj

Zahărul (numai tos) se pune într-o tigaie smălţuită sau din tablă, aşezată pe foc mijlociu, dar nu direct pe flacără (la aragaz, se pune un disc subţire de metal dedesubt). Cînd în tigaie apare primul punct de zahăr caramelizat, cu coada unei linguri de lemn se amestecă circular numai în acel punct sau în mai multe care apar, pînă cînd se atrage treptat tot zahărul care se va carameliza în acelaşi timp. Zahărul nu trebuie lăsat nesupravegheat, chiar din momentul în care se pune tigaia pe foc, deoarece se caramelizează repede (cîteva secunde) şi, dacă nu se amestecă cum s-a arătat, se arde pînă la carbonizare. De asemenea, nu trebuie lăsat să se caramelizeze prea mult, ci numai pînă cînd se formează puţină spumă, altfel dacă se închide la culoare, va căpăta gust amar. Cînd zahărul caramelizat capătă culoarea maro deschis şi se formează puţină spumă la suprafaţă (este faza cea mai bună), tigaia se ia de pe foc şi se adaugă nucile sau alunele măcinate sau tăiate în felii groase sau întregi, după caz. Se amestecă tot cu coada lingurii, pînă cînd nucile sau alunele se încorporează în întregime în zahărul caramel. Nucile sau alunele măcinate adună mai bine de pe tigaie acest zahăr care curge ca un sirop şi care, imediat ce s-a răcit puţin, rămîne lipit de tigaie sau de lingura cu care se amestecă; de aceea, nu se lucrează decît cu coada lingurii de lemn, ca suprafaţa care intră în zahărul caramel să fie cît mai mică. Dacă s-a răcit

puțin și s-a întărit în timp ce se amestecă cu nucile, tigaia se trece din nou pe foc, ca să se topească caramelul, cît este necesar, amestecînd mereu, la foc mic, pînă cînd se adună tot zahărul de pe tigaie.

Nugaua astfel obținută se pune pe o farfurie unsă puțin cu unt sau untdelemn, ca să nu se lipească de ea. După ce s-a răcit bine și s-a întărit caramelul, nugaua se trece prin mașina de nuci, sau se pisează cu ciocanul de bătut carne, dacă sînt necesare bucăți mai mari pentru preparatul respectiv.

Tort caramel

Blatul: *7 ouă, 140 g zahăr, 105 g nuci măcinate, 70 g făină (deci 10 g făină și 15 g nuci pentru un ou de 60 g), 15 ml rom sau zeamă de lămîie.*

Crema: *3 ouă, 3 linguri de apă, 300 g unt, 160 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat.*

Nugaua: *100 g zahăr tos, 100 g nuci măcinate.*

Siropul: *100 g zahăr, 200 ml apă, 50 ml rom, un plic cu zahăr vanilat, coajă de lămîie.*

O formă de tort sau cratiță de 2—2 1/2 l se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Albușurile se bat spumă tare într-un căzănel (lighenaș) de cca 3 l, se adaugă tot zahărul tos și romul sau zeama de lămîie și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma, ca o zăpadă. După aceea, se pun toate gălbenușurile odată, se bat de 4—5 ori, se adaugă toată făina, împreună cu nucile măcinate și se amestecă numai cu telul, ușor, prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori, ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția se deșartă în forma tapetată (se adună totul repede de pe căzănel cu lopățica de plastic) și se nivelează. Forma se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu. Se coace cca 30—40 minute, fără să se deschidă cuptorul 20 minute; după aceea, se mai poate reduce puțin focul, ca blatul să nu se rumenească prea tare. Se încearcă, dacă s-a copt, cu o scobitoare înfiptă în mijlocul blatului; dacă aceasta iese uscată, forma se scoate din cuptor și, după ce s-a lăsat 3 minute, ca să se așeze blatul, se trece cu cuțitul pe marginea acestuia, apoi se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Blatul se întoarce imediat, ușor, pe bază și se lasă să se răcească în bucătărie, acoperit. După ce s-a răcit, se taie în trei foi, prin mișcare de ferăstrău. Pentru sirop, apa se fierbe 2—3 clocote împreună cu zahărul și cu puțină coajă de lămîie; după ce s-a luat de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și, cînd s-a răcit, romul. Se pregătește nugaua și se macină (v. „Nuga sau grilaj"), apoi se face crema caramel, din cantitățile indicate, după metoda prezentată detaliat la „Creme pentru torturi". Cu o lingură sau cu stropitoarea din plastic se siropează toate trei foile de pandișpan. Se așază pe platou prima foaie (care a fost deasupra, cînd s-a copt în formă), se unge cu 1/3 din cremă, apoi se acoperă cu a doua foaie și se unge cu jumătate din crema rămasă. Deasupra, se așază foaia care a fost la bază și are suprafața mai dreaptă.

Tortul se unge și deasupra și lateral cu restul de cremă, care se netezește bine cu cuțitul, se balotează cu nucă și se ornează, cum s-a arătat la începutul capitolului, apoi se ține la rece ca să se întărească crema.

Tort cu rom

Blatul: *7 ouă mari, 150 g zahăr tos, 140 g făină, 200 ml rom, marmeladă de caise, esență vegetală roșie și verde.*

Crema: *3 ouă, 3 linguri apă, 50 g cacao, 250 g unt, 160—200 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *500 g frișcă cu sau fără gelatină.*

Pentru blat, albușurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos și o lingură cu rom (15 ml) și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma (să nu cadă de pe tel, cînd acesta se ridică). După aceea, se pun toate gălbenușurile, se bat de 4—5 ori, se adaugă toată făina și se amestecă cu telul ușor, numai prin răsurnare, de jos în sus, de 9—10 ori. Compoziția se așază imediat în forma de tort (cratiță de 2 l), tapetată cu margarină solidă și făină, care se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, cu 30 minute înainte. Se coace 30—40 minute, nedeschizînd cuptorul 20 minute; apoi, se mai poate reduce puțin focul. După ce s-a copt, blatul se lasă să stea 3 minute în formă, apoi se trece cu cuțitul pe marginea, lui se pune platoul deasupra, se răstoarnă și, imediat, blatul se întoarce pe bază. După ce s-a răcit, blatul se întoarce cu baza în sus, i se taie un capac de 2 cm grosime și i se scoate miezul cu cuțitul, lăsînd marginea și baza de 2 cm grosime. Miezul scos se taie în cubulețe care, apoi, se stropesc bine cu rom; de asemenea, se stropesc marginile, baza și capacul în interior; 1/3 din miez se lasă galbenă, 1/3 se colorează în verde cu 3—4 picături de esență vegetală puse într-o lingură cu apă (cu care se stropește), 1/3 se colorează, la fel, cu esență vegetală roșie.

Capacul, marginea și baza se ung cu marmeladă de caise. Crema de cacao se pregătește din cantitățiile indicate (v. „Creme pentru torturi"). Cînd toate sînt pregătite, se introduc în tort cubulețele verzi, fără să se preseze deloc, se ung cu jumătate din cantitatea de cremă, apoi se pun cubulețele galbene care se ung cu restul de cremă și, apoi, cubulețele roz. Deasupra, se așază capacul, reconstituind exact tortul.

Se lasă la frigider 2—3 ore, ca să se răcească bine, apoi se ornează cu frișcă cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat, modelînd dîre ondulate din mijlocul tortului pînă jos, la bază și, peste ele, din loc în loc, mici rozete. Tortul se ține în frigider 2—3 ore, apoi se servește.

Tort de ciocolată sau cacao

Blatul: *7 ouă mari sau 6 ouă și un albuș, 150 g zahăr, 120 g făină, 20 g cacao, 15 ml rom.*

Crema: *3 ouă, 3 linguri apă, 50 g cacao sau 100 g ciocolată, 150—200 g zahăr, 250 g unt, un plic cu zahăr vanilat.*

Siropul: *200 ml apă, 50 ml rom, 50—100 g zahăr.*

Blatul de tort se pregătește exact ca în rețeta precedentă. Cacaua se cerne neapărat prin sita de sîrmă inoxidabilă, se amestecă cu făina, apoi se adaugă în compoziție. Blatul rece se taie în trei foi prin mișcări de ferăstrău, cum s-a arătat la începutul capitolului. Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul și cu puțină coajă de lămîie, 2—3 clocote. După ce s-a luat de pe foc, se adaugă vanilia și după ce s-a răcit, romul. Siropul se pune în stropitoarea cu care se vor stropi foile reci. Crema se pregătește, cum s-a arătat la „Creme pentru torturi". Se așază prima foaie pe platou (care a fost deasupra, cînd s-a copt), se unge cu 1/3 din cremă, apoi se pune foaia din mijloc care se unge cu 1/2 din crema rămasă și, deasupra, se așază foaia care a fost la baza blatului și care este mai dreaptă.

Tortul se unge lateral și deasupra cu restul de cremă, se balotează cu nucă măcinată și se ornează, cum s-a arătat la începutul capitolului, sau se glasează (v. „Glazuri"). Se lasă la frigider 2—3 ore, ca să se întărească crema, apoi se servește.

Tort de cafea

Blatul: *7 ouă mari sau 6 ouă și un albuș, 150 g zahăr, 120 g făină, 20 g cacao, o linguriță cu vîrf nescafe sau cafea naturală.*

Crema: *250 g unt, 3 ouă întregi, 50 ml esență de cafea sau apă și 30—50 g nescafe, 150—200 g zahăr.*

Siropul: *200 ml apă, 100 g zahăr, 50 ml rom.*

Blatul se pregătește, cum s-a arătat la „Tort caramel". Făina se amestecă mai întîi, cu cafeaua și cu cacaua, neapărat cernută și după aceea se adaugă în compoziție. Blatul rece se taie în trei foi care, apoi, se siropează ca și în rețeta precedentă. Crema se pregătește, cum s-a arătat la „Creme pentru torturi". Foile se ung cu cremă, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Tort „trunchi de copac"

Blatul: *6 ouă mari, 120 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 60 g făină, 15 ml rom.*

Crema: *4 ouă, 200 g zahăr, 100 g cacao, 350 g unt, un plic cu zahăr vanilat, 60 ml apă.*

Siropul: *50 ml rom, 50 ml apă.*

Într-un lighenaș de 2—3 l, albușurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos și romul și se bat în continuare, pînă cînd se întărește, din nou,

spuma. După aceea, se pun toate gălbenușurile, se bat de 4—5 ori, apoi se adaugă făina, împreună cu nucile măcinate și se amestecă ușor, prin răsturnare, de 9—10 ori. Compoziția se deșartă pe două rînduri de-a lungul unei tăvi mari de cca 28/48 cm, ca cea de aragaz, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină (se adună repede de pe lighenaș cu lopățica din plastic) și se nivelează ca tava să fie acoperită în întregime, în strat uniform. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă cca 20—25 minute, pînă cînd blatul se rumenește ușor, nedeschizîndu-se cuptorul 15 minute; după aceea, se poate întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform. După ce s-a copt, blatul se răstoarnă pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mîini de latura mai lungă, se întoarce repede pe baza lui, se acoperă și se lasă să se răcească în bucătărie. Crema de cacao se pregătește cu cacaua neapărat cernută (v. „Creme pentru torturi"). Se păstrează un sfert dintr-un gălbenuș care apoi se freacă cu 30 g unt moale, ca să nu se usuce și se lasă la o parte. Foaia de pandișpan se stropește cu romul (cu stropitoarea), se unge cu jumătate din cantitatea de cremă, se rulează strîns cu șervetul și, apoi, se taie oblic în părți inegale (2/3 și 1/3). Ruloul mai lung se așază orizontal pe platou, iar cel scurt, vertical, cu tăietura în sus, imitînd astfel bușteniî. În 2—3 locuri, pe bușteni, se face cîte o mică gaură în care se înfig, lipite cu cremă, bucăți mici de ruladă, tăiate de la capătul acesteia, imitînd nodurile sau ramurile tăiate.

Cînd totul este aranjat, rulourile se ung pe toată suprafața vizibilă într-un strat cît mai gros cu crema rămasă. Se trece apoi, ușor, cu furculița întoarsă prin cremă, în lungul rulourilor, trasînd dîre ușor ondulate, imitînd scoarța de copac. Pe o parte a bușteniloг se presară nuci măcinate, colorate în verde cu 2—3 picături de vopsea vegetală, puse într-o lingură de apă, imitînd mușchiul. Suprafața plană de la capătul bușteniloг și ramurilor se unge (cu cuțitul) cu unt colorat foarte puțin cu cacao (culoarea nisipului), ca să imite partea lemnoasă. O coală de hîrtie velină se răsucește în formă de con (marginea se prinde cu un ac cu gămălie) căruia i se taie puțin din vîrf atît, cît să intre un băț de chibrit. Se pune untul frecat cu gălbenușul în el și se execută cîte o spirală la capetele rulourilor, pe partea netedă, imitînd inelele anuale.

Platoul se decorează cu crenguțe mici de asparagus și cu ciuperci din pandișpan de diferite mărimi (v. „Ciuperci din indiene"), cu pălăria ornată cu glazură albă, cu puncte roșii din vopsea vegetală (făcute cu scobitoarea) sau cu glazură de cacao sau ciocolată. Platoul pe care se aranjează tortul trebuie să fie mai mare, dacă se intenționează ca acesta să se decoreze și cu ciuperci. Se lasă la rece ca să se întărească crema.

Tort „tunel"

B l a t u l: *6 ouă mari, 140 g zahăr tos, 60 g făină, 80 g nuci, 20 g cacao*

C r e m a d e c a c a o: *2 ouă, 200 g unt, 150 g zahăr, 50 g cacao, un zahăr vanilat.*

C r e m a d e p o r t o c a l e: *un ou, 80 g zahăr, 2 linguri zeamă de portocale, coaja rasă fin de la o portocală.*

Siropul: *75 ml apă, 75 ml rom.*
Esența vegetală: *roșie sau verde pentru colorat foaia.*
Glazura de cacao: *150 g zahăr, 75 ml apă, 50 g cacao, 30—50 g unt.*

Se amestecă 20 g făină cu 40 g nuci măcinate și se lasă la o parte; restul de 40 g făină, 40 g nuci măcinate și 20 g cacao, cernută prin sita de sîrmă inoxidabilă, de asemenea, se amestecă și se lasă la o parte. Pentru blat este nevoie de două foi, fiecare de altă culoare, una mai mică și alta mai mare. Compoziția trebuie să se prepare separat pentru fiecare. Se unge bine cu margarină solidă și se tapetează cu făină o tavă mare de 28/40 cm. Se bat spumă tare 4 albușuri, se adaugă 100 g zahăr tos și 15 ml rom și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma ca o zăpadă. După aceea, se pun toate gălbenușurile, se bat de 4—5 ori, apoi se adaugă toată făina cu nuca și cacaua și se amestecă cu telul, ușor, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori. Compoziția se deșartă în lungul tăvii, se adună toată de pe vas, apoi se întinde uniform. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu și se lasă 15—20 minute, ca blatul să se rumenească ușor. Nu se deschide cuptorul cca 15 minute; după aceea, se poate întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform. După ce s-a copt, se trece cu cuțitul pe marginea blatului și pe sub el, ca să se desprindă și, apoi, se răstoarnă pe un șervet; se întoarce repede pe bază și se lasă să se răcească acoperit.

În timp ce se coace prima compoziție, se pregătește cea de a doua. Se bat spumă 2 albușuri, se adaugă 40 g zahăr tos și o linguriță rom (10 ml) și se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pun gălbenușurile și 4—5 picături de esență vegetală roșie sau verde, se bat de 4—5 ori, se adaugă făina cu nuca și se amestecă prin răsturnare. După ce s-a copt prima foaie, se spală repede tava, se șterge, se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină numai pe $^1/_3$ din suprafața ei, pe lungime. Compoziția se deșartă în tavă și se întinde numai pe porțiunea tapetată. Se coace 15 minute, pînă cînd se rumenește ușor, fără să se întărească prea mult.

Cremele de cacao și portocale se pregătesc, cum s-a arătat la „Creme pentru torturi". Romul și apa se pun în stropitoare.

Aranjarea. Pentru a aranja blaturile în formă de tunel este necesară o formă din tablă inoxidabilă, în semicerc, cu lungimea cît cea a tăvii în care s-au copt. Forma se poate confecționa dintr-un carton mai gros, lung de 40 cm și lat de 24 cm care se curbează în formă de semicilindru, cu o deschidere de 12 cm; se fixează capetele cu carton, ca să-și mențină forma. Forma confecționată se așază cu gura în jos, peste foaia mare, chiar la margine; din foaie se taie o fîșie de 12 cm lățime, exact cît lățimea formei. Restul foii se stropește cu rom și se așază în formă în așa fel, încît aceasta să fie acoperită dintr-o margine pînă în cealaltă. După ce s-a uns uniform cu toată crema de cacao, se așază foaia colorată care, la fel, va lua forma curbată; se stropește cu rom iar golul, rămas la mijloc, se umple bine cu crema de portocale și se nivelează. Fîșia de 12 cm se stropește puțin cu rom și se așază deasupra, presîndu-se puțin, ca să adere la cremă (tava și forma trebuie să aibă exact aceleași dimensiuni, ca să se potrivească, cînd se aranjează tortul). După ce a

stat în frigider 2—3 ore, ca să se întărească crema, deasupra tortului se pun un platou potrivit de lung și se răstoarnă, îndepărtîndu-se, apoi, forma (Se poate face o planșetă din melamină sau din scîndură subțire, anume pentru acest scop, care se va acoperi cu hîrtie albă, tăiată frumos pe margini și pe care se va așeza tortul, după ce a fost glasat).

Glazura se prepară într-un ibric (v. „Glazuri"). Tortul, așezat pe o foaie de nailon, se poate orna cu glazură de cacao sau cu 150—200 g șerbet și 30—50 g unt. Ibricul cu glazura călduță se trece deasupra tortului, lăsînd să curgă un șuvoi subțire, chiar de la mijloc în jos, numai pe o singură parte și, cu lama unui cuțit, se întinde repede, pe măsură ce curge, ca să se acopere jumătate din tunel; se procedează, la fel, și cu jumătatea cealaltă și se lasă, apoi, să se usuce. După aceea, cu ajutorul a două cuțite introduse sub el, tortul se mută pe platou sau pe scîndura acoperită cu hîrtie. Glazura care a rămas și cea care s-a adunat de pe foaia de nailon se încălzesc puțin pe apă caldă; glazura se pune într-un cornet din hîrtie velină, căruia i s-a tăiat din vîrf atît, cît să intre un băț de chibrit și se trasează linii subțiri, sub formă de grătar (peste glazura de deasupra tortului) care vor masca unele defecte posibile. Tortul se lasă la rece 2 ore.

Tort cu fructe crude și frișcă

Blatul: *3 ouă mari, 60 g făină, 75 g zahăr, o lingură rom sau zeamă de lămîie (15 ml), 250 g fructe de diferite culori (zmeură, afine, frăguțe, caise, cireșe etc), 200 ml apă, 3 foi de gelatină roșie sau 8 g granule de gelatină, 100 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat.*

Siropul: *100 ml apă, 50 g zahăr, 30 ml rom.*

Pentru ornat: *250 g frișcă, 25 g zahăr pudră, 2 foi de gelatină albă sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă, un plic cu zahăr vanilat.*

O formă mare de tartă, cu marginea ondulată și cu diametrul de cca 25 cm, se unge bine cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul, bătîndu-se în continuare, pînă cînd se întărește spuma ca o zăpadă. Se adaugă toate gălbenușurile, se bat de 4—5 ori, apoi se pune toată făina și se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de 9—10 ori. Compoziția se deșartă în forma tapetată, se nivelează, ridicînd-o puțin cu lopățica din plastic spre margini, ca mijlocul să rămînă mai adîncit. Forma se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă 20—25 minute, pînă cînd blatul se rumenește puțin. După ce s-a copt, blatul se răstoarnă pe o farfurie mare cu marginile puțin ridicate astfel, încît mijlocul acestuia să fie puțin adîncit (1 cm), ca gelatina care se va pune peste fructe să nu curgă; se lasă să se răcească în bucătărie, fără să se răstoarne.

Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul 3—4 clocote și, după ce s-a răcit, se pune romul. Blatul rece se stropește bine cu acest sirop (cu stropitoarea din plastic). Apoi, blatul se unge cu o lingură cu vîrf de marmeladă de caise, sau altă marmeladă fină, amestecată în prealabil cu 50 g unt moale, care va

forma un strat impermeabil, pentru a evita infiltrarea siropului cu gelatina, cînd acesta se va turna peste fructe.

Fructele, spălate la un jet de apă, în strecurătoare, se lasă să se scurgă bine. Dacă sînt mari, fructele se curăță de coajă și sîmburi, se taie în felii de 1/2 cm, apoi se aranjează pe blat în formă de raze, cercuri, după imaginație, ca tortul să aibă un aspect cît mai frumos.

Gelatina de culoare roșie se dizolvă, o oră, în 200 ml apă rece. Se poate folosi și gelatină albă sau aceasta se colorează cu 3—4 picături de culoare vegetală, dizolvată în apă. Cînd toate sînt aranjate, se pune zahărul (100 g) în vasul cu gelatina și se amestecă pe apă fierbinte, 2—3 minute, pînă cînd se topește bine gelatina; după aceea, se pune zahărul vanilat și compoziția se amestecă pe un vas cu apă rece, pînă cînd se încheagă puțin, căpătînd consistența unui sirop bine legat (ca de dulceață). Acesta se împarte, cu lingura, peste fructe în așa fel, încît să le acopere bine dîndu-le un aspect strălucitor. Dacă nu s-a pus tot siropul odată, ca să nu curgă pe margini, se va reveni deasupra (după ce s-a închegat primul strat), unde este necesar. Dacă, între timp, siropul s-a închegat prea mult, se încălzește ca să se lichefieze puțin și se toarnă în continuare.

Frișca (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat") se pune într-un cornet cu șpiț mai mic, crestat la vîrf și, după ce tortul aranjat cu fructe și gelatină a stat, 1—2 ore, în frigider, se vor modela 6—7 raze subțiri și ondulate din mijlocul pînă la baza acestuia, avînd grijă să rămînă mai mult spațiu liber între raze, ca să se vadă și modelul cu fructele și gelatina. Se fac rozete mici, din loc în loc, printre raze. Tortul se lasă la rece 1—2 ore.

Tort „Rigo Iancsi"

Blatul: *6 ouă mari, 90 g făină, 60 g nuci măcinate (sau 120 g făină fără nuci), 120 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat.*

Crema: *750 g frișcă, 12 foi sau 35 g granule de gelatină, 150 ml apă, 100 ml rom, 200 g zahăr tos, un plic cu zahăr vanilat, 50 g ciocolată tăiată în bucățele, 50 g cacao, o linguriță cu vîrf gem din coji de portocale.*

Frișca pentru ornat: *250 g frișcă, un albuș mare, 50 g zahăr tos, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă.*

Glazura: *150 g zahăr, 75 ml apă, 30 g cacao, 50 g unt sau 150 g șerbet, 50 g unt.*

Foile de gelatină (se rup în bucăți) sau granulele se pun într-un lighenaș de 3 l cu apă rece și se lasă cca o oră, în care timp absorb apa în întregime. O tavă mare smălțuită de cca 26/42 cm, cu marginea mai înaltă (de cca 5 cm), se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Compoziția de pandișpan pentru blat se prepară ca și pentru tortul caramel, însă din cantitățile menționate

mate în rețetar și se deșartă în lungul tăvii (se curăță de pe vas repede cu lopățica de plastic) și se nivelează. Tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu și se lasă 25—30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform, sau se mai reduce focul, dacă blatul se rumenește prea tare. Blatul se răstoarnă pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mîini de latura mai lungă și se răstoarnă pe baza lui, lăsîndu-l să se răcească în bucătărie. Se taie, apoi, în jumătate, pe grosime, cu mișcări de ferestrău, înainte-înapoi, ca să nu se strivească miezul prin presare. În tava în care s-a copt blatul se pune o foaie subțire din material plastic (să depășească tava cu 10—15 cm) aranjată la colțuri în unghi drept, ca să nu facă cute. Partea care a fost deasupra, cînd s-a copt blatul, se așază în tavă cu tăietura în sus și se stropește puțin cu rom (cu stropitoarea).

Pentru cremă, albușurile se bat spumă tare, se adaugă 150 g zahăr tos și 15 ml rom și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma ca o zăpadă, apoi, se lasă la o parte. Frișca rece de la congelator (v. „Frișca") se bate spumă. Se poate procura și bătută de la cofetărie. Se împarte 1/4 kg frișcă pentru ornat și 3/4 kg pentru cremă și se dau la frigider. După ce gelatina a absorbit tot lichidul, se adaugă restul de 50 g zahăr și gemul de portocale sau numai 1/2 linguriță cu coajă de portocale și lighenașul se pune pe un vas cu apă fierbinte. Se amestecă cu lingura, 2—3 minute, pînă cînd se topește complet gelatina; lighenașul se ia, apoi, la o parte, se adaugă zahărul vanilat și cacaua neapărat cernută, amestecîndu-se în continuare pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziția ajunge la temperatura degetului. Se pune, atunci, în gelatină o lingură cu vîrf de albuș, se amestecă ușor prin răsturnare, de 5—6 ori, se adaugă, apoi, tot albușul (adunat de pe vas cu lopățica din plastic) și compoziția se amestecă cu telul, tot prin răsturnare, de 5—6 ori, pînă la fundul lighenașului, ca să se omogenizeze. Se adaugă, imediat, frișca (750 g) care a fost scoasă cu 10 minute înainte de la frigider și, apoi, se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, pînă la fundul lighenașului, de 7—8 ori. Crema se deșartă, imediat, peste blatul din tavă, se nivelează cu lopățica și se presară cu ciocolată tăiată în bucățele. Cealaltă foaie se stropește cu rom și se așază, peste cremă, cu tăietura în jos. Deasupra trebuie să fie foaia care a fost la bază, cînd s-a copt blatul, deoarece este mai dreaptă. Se lasă tava în frigider 2—3 ore, ca să se închege crema și, apoi, se scoate tortul, înclinînd puțin tava și trăgînd de foaia de nailon, ca acesta să alunece pe o planșetă.

Tortul se ornează apoi cu „Glazură de cacao" sau cu șerbet (v. „Glazuri") și se lasă la rece, pînă cînd se întărește glazura, pregătind în acest timp frișca cu gelatina (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat"). Tortul se taie în pătrate, cu un cuțit bine ascuțit, apoi se modelează, pe fiecare pătrat, cu cornetul cu șpriț crestat la vîrf, cîte o rozetă mai mare de frișcă albă.

Tortul se ține la frigider 2—3 ore sau pînă la servire, avînd grijă să nu înghețe.

Tort „diplomat"

Pişcoturi de şampanie: *4 ouă, 80 g făină, 140 g zahăr tos, 15 ml rom.*

Crema: *3 ouă mari, 150 ml apă, 250 g zahăr, 750 g frişcă, 13 foi sau 40 g granule de gelatină, 150 ml lichior triplusec, 150 g fructe confiate (gem din coji de portocale, coji de pepene din dulceaţă), 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *750 g frişcă, 3 albuşuri, 6 foi de gelatină sau 18 g granule de gelatină, 100 ml apă, 150 g zahăr tos, un plic cu zahăr vanilat.*

Se pregătesc două tăvi de chec lungi şi înguste (35/6 cm) sau puţin mai mari) care se pot tapeta cu o foaie de nailon, subţire, îndoită la colţuri în unghi drept, ca să nu facă cute. După aceea, se aşază, lateral şi la bază, pişcoturile (v. „Pişcoturi de şampanie", sau se procură din comerţ) care se rup după înălţimea formei (se aşază vertical unul lîngă altul; la bază pot fi şi rupte) şi apoi se stropesc (cu stropitoarea) cu jumătate din cantitatea de lichior.

Într-un lighenaş de 3 l, gelatina se înmoaie în apa rece şi se lasă circa o oră, pînă cînd absoarbe toată apa. Frişca pentru cremă care a fost ţinută la frigider 2—3 ore (v. „Frişca") se bate spumă tare, neîndulcită şi, apoi, se introduce în frigider. Frişca pentru ornat se păstrează, nebătută, în frigider şi se introduce în congelator cu 2—3 ore înainte de a se bate spumă. Albuşurile pentru cremă se bat spumă tare, se adaugă 150 g zahăr tos şi romul; spuma se bate în continuare, pînă cînd se întăreşte ca o zăpadă, apoi se lasă la o parte, în bucătărie. În acest timp, gelatina s-a înmuiat. Se adaugă gălbenuşurile şi restul de zahăr, lighenaşul se pune pe un vas cu apă clocotită şi compoziţia se bate 8—10 minute (v. „Cremă de vanilie cu gelatină"), pînă cînd se dizolvă bine gelatina şi se leagă şodoul cu gălbenuşurile. Cînd se ia de pe aburi, se adaugă fructele confiate şi zahărul vanilat, amestecîndu-se în continuare pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziţia ajunge la temperatura degetului. Atunci, se deşartă peste gelatină spuma de albuş şi se amestecă cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, pînă la fundul lighenaşului, de 6—7 ori, ca să se omogenizeze. Se adaugă, apoi, lichiorul rămas, toată frişca rece (care se adună de pe vas) şi se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, pînă la fundul lighenaşului, de 7—8 ori; pe măsură ce se amestecă cu frişca rece, compoziţia se umflă şi se întăreşte, fără să se granuleze. Nu se amestecă mai mult decît este necesar. Crema se deşartă în ambele tăvi (se adună de pe lighenaş cu lopăţica din plastic), se nivelează şi se lasă la frigider 2—3 ore ca să se închege bine. În acest timp se pregăteşte frişca pentru ornat (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"). Deasupra fiecărei tăvi se pune cîte un platou, se răstoarnă şi se desprinde nailonul. Tortul se ornează, abundent, cu frişcă cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat la vîrf, trasînd dîre ondulate în aşa fel, încît să se vadă şi o parte din pişcoturi, lateral (cca 1 cm), cum s-a procedat la „Şarlotă". Se lasă, apoi la rece, pînă la servire.

Tort „Doboș"

Blatul: *8 ouă mari, 160 g zahăr, 120 g făină, 80 g unt (adică 15 g făină, 20 g zahăr și 10 g unt pentru un ou și, pentru toate, 15 ml rom).*

Crema: *250 g unt, 200 g zahăr, 3 ouă, 80 g cacao sau 150 g ciocolată de menaj, 3 linguri apă și o lingură rom, 150 g zahăr tos pentru caramel, 2 pachețele cu zahăr vanilat.*

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos și o lingură cu rom și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma ca o zăpadă. Apoi, se pun toate gălbenușurile și untul topit (dar rece), se amestecă prin răsturnare, de 4—5 ori, cu telul, se adaugă toată făina și se amestecă tot cu telul, în continuare, prin răsturnare, de 9—10 ori, ca să se încorporeze. Se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină fundul detașabil al unei forme de tort (care se așază pe dosul unei tăvi, ca să se poată manipula mai ușor, cînd se introduce și se scoate din cuptor) sau se tapetează dosul unei cratițe de 2—2 1/2 l. Se pune o lingură cu vîrf din compoziție și se întinde cu cuțitul în strat subțire de cca 2—3 mm, numai cît să acopere forma, avînd grijă să nu se deranjeze tapetul dedesubt. Foaia se coace 4—5 minute (în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu), pînă cînd se întărește bine, apoi se trece cu lama lată a unui cuțit sub ea, ca să se desprindă bine și se coace în continuare, 3—4 minute, pînă cînd se rumenește puțin. După ce s-a copt, foaia se ridică cu lama unui cuțit și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă. Forma se curăță repede cu cuțitul, se răcește cu apă rece pe partea inversă, apoi se tapetează, din nou, cu margarină solidă și făină și pe ea se întinde altă foaie care se va coace la fel; se procedează în continuare, astfel, pînă cînd se termină compoziția. Vor rezulta 7—8 foi. Compoziția se ține la rece (în cămară), pînă cînd se coc foile (se ia numai din margine, fără să se mai amestece deloc în ea pînă la sfîrșit). Foile nu se suprapun calde, ci numai după ce s-au răcit și, atunci, numai cu cîte o coală de hîrtie între ele, ca să nu se lipească. Se alege foaia cea mai reușită și se pune deoparte.

Se pregătește crema. Cacaua se cerne neapărat prin sită de sîrmă inoxidabilă, altfel cocoloașele nu se desfac. Ciocolata se rade prin răzătoarea cu găuri mari. Untul se ține 2—3 ore în bucătărie, ca să fie moale. Într-un căzănel de cca 3 l, albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și o lingură cu rom (15 ml) și se bat în continuare, pînă cînd se întărește spuma. După aceea, se pun gălbenușurile și apa, căzănelul se așază pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi") și compoziția se bate în continuare, 8 minute, pînă cînd se înfierbîntă bine și devine spumoasă, insistînd tot timpul pe fundul căzănelului (lighenașului) ca să se amestece bine și să nu se coaguleze (nu se bate cu mixerul). Cînd se ia de pe foc, se adaugă cacaua sau ciocolata, vanilia și o lingură cu rom, se bate cu telul, pînă cînd se omogenizează bine compoziția, apoi se răcește pe un vas cu apă rece, pînă cînd ajunge la temperatura degetului, fără să se mai amestece. După aceea, se pune untul moale și se bate bine cu telul, pînă cînd se uniformizează (se poate și cu mixerul); se obține o cremă omogenă și spumoasă (spuma scade puțin cînd se pune untul). Dacă se prepară crema cu șerbet alb, acesta se moaie pe apă călduță, amestecîndu-l 1—2 minute, pînă cînd se subțiază puțin, apoi se ia

la o parte şi se adaugă cacaua sau ciocolata, cu care se amestecă bine (dacă şerbetul este de cacao, atunci nu se mai adaugă cacaua). Cînd şerbetul a ajuns la temperatura degetului, se adaugă untul moale şi se bat cu telul sau cu mixerul, pînă cînd se obţine o cremă spumoasă şi netedă care, apoi, se aromează cu un pachetel de zahăr vanilat şi cu o lingură cu rom sau lichior triplu-sec şi se bate pînă cînd se omogenizează bine.

Se aşază prima foaie pe platou. Crema (în lighenaş) se împarte astfel, încît să fie distribuită egal pe toate foile care se vor suprapune; se unge şi foaia de deasupra. Foaia lăsată la o parte se aşază pe fundul unei tăvi care se va introduce în cuptor cu 5 minute înainte de glasare (ca să fie caldă), lăsînd uşa cuptorului complet deschisă.

Într-o tigaie, zahărul se caramelizează, pînă cînd capătă culoarea maro deschis (v. „Nuga sau grilaj"). După ce s-a format puţină spumă, tigaia se trage de pe foc, foaia se scoate repede şi se aşază pe masă; tigaia se pune, din nou, 2 secunde, pe foc, apoi zahărul ars se deşartă peste foaie şi se întinde repede cu un cuţit cald (cu lama lată) ca s-o acopere în întregime. Un alt cuţit, cu muchea mai groasă (să fie încălzit pe sobă) se trece repede printr-o bucată de unt sau margarină (care trebuie să stea la îndemînă) şi, cu el, se împarte foaia glasată în jumătate, apoi în sferturi şi fiecare sfert în 3 felii, apăsînd cu muchea (nu cu tăişul), cu mişcări foarte rapide, cît sînt calde şi cuţitul şi glazura; se mai trece o dată cuţitul prin unt şi apoi peste primele semne, îndreptînd şi marginile foii şi apăsînd, pînă cînd se taie complet bucăţile. După aceea, bucăţile se aşază deasupra tortului, în ordinea în care au fost tăiate, iar marginea tortului se îndreaptă pînă jos, după foaia de deasupra. Partea laterală a tortului se poate lăsa ca atare sau se unge cu cremă şi se balotează cu grilaj de zahăr ars (100 g zahăr tos şi 100 g nuci măcinate (v. „Nuga sau grilaj") sau cu nuci măcinate simple. Tortul se lasă în frigider, pînă cînd se întăreşte crema.

Tortul se poate face şi mai mare, la fel, pe dosul unei tăvi de mărime mijlocie, mărind cantităţile ingredientelor, proporţional cu suprafaţa tăvii.

Tort de nucă cu frişcă

Blatul: *8 ouă, 160 g nuci măcinate, 100 g pesmet, 200 g zahăr, 15 ml rom.*

Siropul: *150 ml rom, 150 ml apă, 150 g zahăr, coajă de lămîie, un plic cu zahăr vanilat, 1 kg frişcă bătută spumă, îndulcită şi vanilată (v. „Frişca").*

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul sau zeamă de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte bine spuma. După aceea, se pun toate gălbenuşurile, se bat de 4—5 ori, se adaugă pesmetul împreună cu nucile măcinate şi se amestecă uşor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus. Compoziţia se pune în formă rotundă de tort sau în cratiţă de 2 l, tapetată cu margarină solidă şi făină (se adună repede cu lopăţica din plastic) şi se nivelează. Se coace 30—40 minute în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Blatul se încearcă, după

30 minute, cu o scobitoare înfiptă în mijlocul lui; dacă iese uscată, înseamnă că este copt, dacă nu, atunci se mai lasă puțin în cuptor, reducînd focul, dacă cuptorul rumenește prea tare. După ce s-a scos din cuptor, blatul se lasă 3 minute în formă, se trece apoi cu cuțitul pe marginea acestuia, dacă s-a lipit, se pune platoul de tort deasupra și se răstoarnă. Cînd este complet rece, i se taie un capac de 2 cm grosime, i se scoate miezul și se lasă marginea și baza tortului tot de 2 cm.

Se face un sirop din apă, zahăr și coajă de lămîie care se fierbe 2—3 clocote; după ce s-a răcit, se adaugă romul și vanilia și, apoi, cu el se stropesc bine capacul, marginile și mai puțin miezul. Frișca bătută se păstrează la frigider; jumătate din cantitate, partea de deasupra care este mai tare se oprește pentru ornat și se introduce din nou în frigider, unde se lasă pînă îi vine rîndul. Miezul din tort se taie în cubulețe; peste ele se deșartă frișca rămasă și se amestecă ușor cu lingura, prin răsturnare, chiar pînă la fundul vasului, dar nu prea mult, ca să nu se lase frișca. Frișca mai moale va înmuia blatul cu pesmet și compoziția va fi ca o cremă. Marginile tortului pe dinăuntru, baza și capacul se ung, în prealabil, cu o marmeladă fină; imediat, se deșartă miezul cu frișca înăuntrul tortului, se nivelează fără să se preseze și apoi se așază capacul.

Se ornează, abundent, cu restul de frișcă îndulcită și vanilată simplă sau cu gelatină (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat"). Tortul se lasă în frigider 2—3 ore, apoi se servește.

Tort cu șodou de vanilie

Blatul: *5 ouă, 100 g făină, 100 g zahăr, 15 ml rom.*

Șodoul: *6 ouă, 1 l lapte, 120—150 g zahăr, un pachețel cu zahăr vanilat.*

Siropul: *200 ml apă, 150 ml rom, 100 g zahăr, coajă de lămîie.*

Pentru ornat: *250 g frișcă cu sau fără gelatină (v. „Frișcă cu gelatină pentru ornat").*

O tavă mijlocie de cca 23/33 cm se tapetează bine cu margarină solidă și făină. Blatul se prepară din pandișpan obișnuit, după procedeul cunoscut (din cantitățile din rețetar) și se coace la foc mijlociu, cca 25—30 minute, nedeschizînd cuptorul 20 minute; atunci, se poate întoarce tava, dacă cuptorul nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă rumenește prea tare. După ce s-a copt, se trece cu lama unui cuțit pe marginea blatului și chiar sub el, ca să se desprindă bine de jur împrejur, apoi se răstoarnă pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mîini de latura mai lungă și se întoarce imediat pe baza lui. Cînd este rece, se taie în pătrate de 5/5 cm (cca 30 buc). Bucățile se așază pe 1—2 platouri, cu marginea mai înaltă, ca să încapă și șodoul în jurul lor. Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul 2—3 clocote; cînd este rece, se adaugă romul și vanilia. Bucățile se stropesc, abundent, cu tot siropul, pus în stropitoarea din plastic.

Se pregăteşte şodoul. Într-un lighenaş smălţuit, gălbenuşurile se freacă cu zahărul 2—3 minute, se diluează cu laptele călduţ, adăugat cîte puţin la început, apoi se trece lighenaşul pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi"), bătîndu-se compoziţia cu telul, cca 15 minute, pînă cînd se înfierbîntă şi se leagă cu gălbenuşurile, ca o frişcă subţire, insistînd mereu pe fundul lighenaşului, ca să nu se brînzească (coaguleze) gălbenuşurile. Se ia, apoi, de pe aburi, se pune zahărul vanilat, se bate de cîteva ori, ca să se amestece şi se lasă să se răcească fără să se mai bată.

Şodoul rece se deşartă în jurul bucăţilor de pe platou. Fiecare bucată de pandişpan se unge cu puţină marmeladă fină şi se ornează cu cîte o rozetă de frişcă, cu ajutorul cornetului cu şpriţ crestat la vîrf. Se lasă la frigider 2—3 ore, apoi se servesc.

Tort de portocale

B l a t u l : *7 ouă mari, 100 g nuci măcinate, 70 g făină, 15 ml zeamă de portocale, 150 g zahăr, coaja rasă de la suprafaţa unei portocale mari.*

C r e m a : *300 g unt, 3 ouă, 4 linguri zeamă de portocale (60 ml), 200 g zahăr, coaja rasă de la suprafaţa unei portocale mari.*

S i r o p u l : *100 ml apă, 50 ml rom, 100 g zahăr, zeama de la o portocală.*

P e n t r u b a l o t a t : *100 g nuci măcinate.*

Se tapetează cu margarină şi făină o formă rotundă de tort sau o cratiţă de 2 l. Compoziţia pentru blat se pregăteşte ca pentru orice tort, adăugînd zeamă de portocale, în loc de rom şi coaja rasă de portocală odată cu zahărul. Se bat albuşurile, pînă cînd se întăresc din nou şi se continuă după exemplele precedente de torturi.

Crema de portocale se pregăteşte după modelul arătat la „Creme pentru torturi". Pentru fiecare gălbenuş se pot pune 2 linguri cu zeamă de portocale, dacă crema se prepară numai din gălbenuşuri.

Blatul rece se taie, printr-o mişcare de ferăstrău, în trei foi, care se stropesc, apoi, cu siropul (zahărul şi apa se fierb 2—3 clocote, apoi cînd s-a răcit, se adaugă romul şi zeama de portocale). Se aşază pe platou prima foaie (cea care a fost deasupra, cînd s-a copt blatul), care se unge cu $^1/_3$ din cremă, apoi se pune foaia de la mijloc care se unge cu $^1/_3$ din cremă şi, deasupra, se aşază foaia care a stat la bază cînd s-a copt blatul.

Tortul se unge lateral şi deasupra cu restul de cremă, apoi se balotează cu nuca măcinată, cum s-a arătat la începutul capitolului. Se ornează cu felii de portocale şi cu unt alb (frecat fără zahăr, pînă ce se moaie, apoi, pus într-un cornet de hîrtie, tăiat la vîrf în formă de stea). Se lasă la frigider, ca să se întăreaască crema.

Tort de portocale din albușuri

Blatul: *8 albușuri, 250 g nuci mărunțite, 250 g zahăr tos, coaja de la o portocală, 20 ml zeamă de lămîie sau rom.*

Crema: *8 gălbenușuri, 300 g unt, 200 g zahăr, 8 linguri zeamă de portocale (cca 100 ml), o linguriță cu vîrf de coajă rasă fin numai de la suprafața portocalelor.*

Pentru stropit: *50 ml rom, 50 ml zeamă de portocale sau apă.*

Pentru balotat: *100 g nuci mărunțite.*

Dacă au rămas albușuri de la alte preparate, gălbenușurile se pot înlocui cu 4 ouă întregi; în acest caz, se pot pune numai 4 linguri cu zeamă de portocale sau se aranjează cu orice cremă de tort după preferință.

Se unge bine cu margarină solidă (altfel se lipește de tavă) și se tapetează cu făină o tavă mare, ca cea de aragaz. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos și zeama de lămîie sau romul și se bat în continuare, pînă cînd se întărește din nou spuma, ca o zăpadă. După aceea, se pun toate nucile mărunțite și puțină coajă de lămîie sau de portocală rasă, se amestecă ușor, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9—10 ori, chiar dacă mai rămîne spumă neamestecată bine (cînd se pune în tavă, se nivelează și se uniformizează). Compoziția se desartă în lungul și latul tăvii, ca prin mișcări cît mai puține, să se poată întinde bine pe toată suprafața și să nu se piardă aerul din albuș. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă ușa cuptorului complet deschisă pe tot timpul coacerii (30—40 minute), la foc mijlociu. Foaia se va usca mai mult spre fundul cuptorului; de aceea, după 15—20 minute, tava se întoarce, ca foaia să se coacă uniform. Dacă se închide ușa cuptorului, blatul se va umfla mult, din cauza aerului din albuș (care se dilată la căldură), dar nuca singură nelegînd suficient compoziția ca aceasta să-și păstreze aceeași formă și după ce se scoate din cuptor, blatul se va lăsa și va rămîne cleios. Cu cuptorul deschis, aerul se va dilata mai puțin, compoziția nu se va ridica prea mult și, pe măsură ce albușul se va coagula la căldură, blatul va prinde formă și și-o va menține. După ce blatul s-a uscat bine (se încearcă cu mîna, dacă s-a întărit) și s-a rumenit puțin la suprafață, tava se scoate din cuptor. Blatul se lasă să se răcească în tavă, în bucătărie. (În felul acesta, se coc numai compozițiile care nu conțin făină; de aceea, aceste compoziții se coc numai în foaie subțire, care mai mult se usucă; nu se pot coace în formă rotundă, în foaie mai groasă, deoarece nu se pot tăia, ulterior, în foi, ca blatul de pandișpan). După ce s-a răcit, blatul se taie în 3—4 fîșii pe lungime (depinde de lățimea tăvii). Fîșiile se scot din tavă cu grijă, întrucît blatul este uscat și foarte fragil, introducînd un cuțit lung cu lama lată sub fiecare fîșie care, apoi, se așază pe masă, una lîngă alta (chiar dacă se rup, cînd se vor suprapune cu crema, se vor lipi).

Crema se prepară din ingredientele din rețetar (v. „Creme pentru torturi"). Crema se poate bate cu untul și cu ajutorul mixerului, dar pe aburi, se bate numai cu telul în formă de pară.

Se așază o foaie (care este mai întreagă) pe platou (în lipsa unui platou lung, se lasă pe masă), se stropește puțin cu rom (cu stropitoarea) și se unge

cu 1/3 sau 1/4 din cremă, depinzînd de numărul foilor; se procedează la fel cu toate foile care se suprapun.

Tortul se unge, cu crema rămasă, lateral şi deasupra, se taie apoi în jumătate, sau în părţi inegale, în funcţie de mărimea platoului, ungîndu-se cu cremă şi porţiunile care au fost tăiate. Se balotează lateral cu nucă măcinată, iar deasupra se ornează, cum s-a arătat la începutul capitolului. Se lasă la rece învelit în foaie de nailon 1—2 zile, în frigider, ca să se întărească bine crema şi să se frăgezească foile. Foile împreună cu crema devin ca o cremă care se va muia la căldură; de aceea, tortul se serveşte numai de la frigider.

Tort de curmale sau smochine

Blatul: *8 albuşuri, 250 g zahăr tos, 20 ml zeamă de lămîie sau rom, 200 g curmale sau smochine, 100 g migdale sau nuci, alune, 200 g nuci măcinate.*

Pentru stropit: *50 ml rom, 30 ml apă.*

Crema: *8 gălbenuşuri, 200 g zahăr, 300 g unt, 8 linguri esenţă de cafea (100 ml) sau 50 g nescafe şi 100 ml apă, o lingură rom, un pachetel cu zahăr vanilat.*

Se tapetează o tavă mare, cum s-a arătat în reţeta precedentă. Smochinele sau curmalele se taie în felii subţiri în nuca măcinată şi, apoi, în bucăţele cît mai mici; acestea fiind acoperite cu nuci nu se vor lipi între ele, cînd se vor tăia. Migdalele se fierb în apă clocotită, pînă cînd sîmburii alunecă afară din coaja subţire (cînd se presează între două degete), apoi, cît sînt calde şi moi, se taie în formă de chibrit (julienne). Dacă se înlocuiesc cu alune sau nuci, acestea se taie în felii.

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă tot zahărul tos, zeama de lămîie sau romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte spuma ca o zăpadă. După aceea, se pun nucile măcinate împreună cu smochinele sau curmalele, migdalele sau nucile sau alunele tăiate în felii şi se amestecă uşor cu telul, prin răsturnare, de 9—10 ori. Compoziţia se deşartă în lungul şi latul tăvii şi se întinde uniform cu lopăţica din plastic. Se coace şi se scoate din tavă, exact ca şi blatul din reţeta precedentă.

Crema de cafea se prepară din cantităţile indicate în reţetar (v. „Creme pentru torturi"). Foile, stropite cu rom amestecat cu apă, se suprapun cu crema între ele, exact cum s-a arătat în reţeta precedentă.

După ce s-a balotat cu nucă şi s-a ornat, tortul se introduce în frigider, ca să se întărească crema. Se serveşte numai de la frigider, după 1—2 zile, ca să se frăgezească foile.

Tort pescăresc

Blatul: *8 albuşuri, 250 g zahăr tos, 20 ml zeamă de lămîie, 200 g nuci măcinate, 50 g nuci tăiate în felii subţiri, 150 g stafide macerate 30 minute în 20 ml rom, 60 g pesmet.*

Pentru stropit foile: *100 ml rom, 30 ml apă.*

Pentru umplut: *1/2 kg frişcă, 2 albuşuri mari, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, 6—7 foi sau 18—20 g granule de gelatină, 100 ml apă rece, un pachețel cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *1/2 kg frişcă, 2 albuşuri, 100 g zahăr tos, o lingură rom, 4 foi sau 12 g granule de gelatină, un pachețel cu zahăr vanilat, 80 ml apă rece.*

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi zeama de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte din nou spuma, ca o zăpadă. Apoi, se adaugă stafidele cu romul, pesmetul împreună cu nucile măcinate şi tăiate în felii şi se amestecă cu telul uşor, numai prin răsturnare, de 9—10 ori. Compoziţia se deşartă în tavă (abundent unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină) ca şi în reţetele precedente, se coace şi se scoate din tavă, la fel.

Frişca pentru umplut, după ce a fost ţinută în congelator 2—3 ore, se bate spumă (v. „Frişcă cu gelatină"). Foile, stropite cu romul amestecat cu apă, se suprapun cu frişca împărţită egal între ele, apoi se introduc în frigider, pînă cînd se pregăteşte frişca pentru ornat (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"). Frişca se pune, apoi, într-un cornet cu şpriţ crestat la vîrf.

Tortul se va orna deasupra şi lateral, modelînd din frişcă dîre ondulate şi rozete, după imaginaţie. Se ţine la rece 3—4 ore, ca să se închege bine gelatina şi să se frăgezească foile (care vor absorbi lichidul din frişcă).

Tort de nucă excepţional

Blatul: *6 ouă mari, 100 g nuci măcinate, 50 g cacao, 15 ml rom, 140 g zahăr tos.*

Crema: *3 ouă, 50 ml apă, 50 g cacao, 30 g nescafe, 300 g unt, 200 g zahăr.*

Pentru stropit: *50 ml rom, 30 ml apă.*

Pentru balotat: *100 g nuci măcinate.*

Pentru blat, albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul şi se bat în continuare, pînă cînd se întăreşte spuma ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenuşurile, se bat de 4—5 ori cu telul, se adaugă cacaua, neapărat cernută prin sita de sîrmă inoxidabilă, împreună cu nuca măcinată şi se amestecă uşor cu telul, numai de 9—10 ori. Compoziţia se deşartă în lungul şi latul unei tăvi mari, ca cea de aragaz, abundent unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină (se adună repede de pe vas cu lopăţica din plastic) şi se nivelează. Se coace cu uşa cuptorului complet deschisă, timp de 30—40 minute, la foc mijlociu, pînă cînd se rumeneşte uşor şi se întăreşte. După 15—20 minute, tava se întoarce în cuptor şi se procedează în continuare, cum s-a arătat la „Tort de portocale din albuşuri". După ce s-a răcit, blatul se taie în 3—4 fîşii care, apoi, se scot din tavă, se stropesc şi se aranjează cu crema, exact cum s-a arătat în reţeta menţionată.

Crema de cacao se pregăteşte din cantităţile indicate în reţetar (v. „Creme pentru torturi").

Tortul se aranjează pe platou, cum s-a arătat detaliat în reţeta menţionată, se balotează cu nucă şi se ornează deasupra cu unt, cum s-a arătat la începutul capitolului (v. „Torturi"), sau se presară cu ciocolată rasă (prin răzătoare, direct peste tort) sau cu bomboane colorate. Se lasă în frigider pînă a doua zi, ca să se frăgezească foile. Se serveşte numai rece de la frigider.

Toate aceste torturi fără făină în compoziţie sînt excepţionale, cu condiţia să se servească reci de la frigider, altfel la căldură (avînd cremă multă şi foile fragile) se vor muia.

Tort din albuşuri cu nuci

Blatul: *8 albuşuri, 200 g zahăr tos, 15 ml rom sau zeamă de lămîie, 150 g nuci măcinate, 50 g cacao, 1/2 pachetel cu zahăr vanilat.*

Crema de cacao şi portocală *exact ca pentru „Tort tunel", din aceleaşi cantităţi, sau altă cremă (de cafea, cacao etc) după gust (v. „Creme pentru torturi").*

Pentru stropit foile: *50 ml rom, 30 ml apă.*

Pentru balotat: *100 g nuci măcinate.*

Dacă dispunem de albuşuri, rămase de la alte preparate, blatul se poate pregăti la fel ca şi pentru tortul precedent, însă fără gălbenuşuri. Albuşurile se pot aduna şi păstra la congelator timp îndelungat într-un borcan, bine închis cu capac, fără să sufere vreo schimbare. După ce s-au dezgheţat (în 10 minute), se bat spumă ca şi cele proaspete. Dacă nu s-a ţinut cont de numărul lor, se cîntăresc şi se calculează 32 g greutatea unui albuş; pentru un albuş sînt necesare 25 g zahăr tos şi 25 g nuci măcinate, iar pentru toate, 15—20 ml rom sau zeamă de lămîie. Din cantitatea respectivă, 50 g nuci se pot înlocui cu 50 g cacao cernută (ca şi în reţeta prezentă) care, în prealabil, se amestecă bine cu restul de nucă măcinată; cacaua leagă mai bine compoziţiile fără făină.

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul sau zeama de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc ca o zăpadă. După aceea, se pun toate nucile, împreună cu cacaua şi se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de 9—10 ori. Compoziţia se deşartă în tavă şi se coace, cum s-a arătat în reţeta precedentă. Foaia va fi identică şi la culoare şi ca aspect. Se taie şi se scoate din tavă, cum s-a indicat la „Tort de portocale din albuşuri". După ce s-au stropit, foile se suprapun cu crema de portocale şi cu jumătate din cantitatea de cremă de cacao. Cu restul de cremă, tortul se unge lateral şi deasupra. Se balotează cu nuca măcinată pe părţile laterale, iar deasupra se ornează ca şi tortul precedent.

Se lasă la frigider, pînă a doua zi şi se serveşte numai cu crema întărită.

Tort de castane

Blatul: *6 ouă, 100 g nuci măcinate, 60 g făină, 150 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămîie.*

Crema: *un borcan de 400 g piure de castane, 200 g unt, 50 ml rom.*

Siropul: *150 ml apă, 50 g zahăr, 50 ml rom.*

Pentru ornat: *500 g frişcă, 2 albuşuri, 4 foi sau 12 g granule de gelatină, 80 ml apă, 100 g zahăr, un pachetel cu zahăr vanilat.*

Blatul de tort se pregăteşte exact după procedeul de la „Tort caramel". Se coace, se taie în trei foi care, apoi se siropează şi se aranjează cu crema, la fel.

Pentru cremă, se freacă untul, pînă ce se moaie, apoi se adaugă, treptat, piureul de castane care este destul de dulce şi romul. Crema se aşază în două straturi, între cele trei foi.

Tortul se ornează abundent, deasupra şi lateral, cu frişcă cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"), pusă în cornetul cu şpriţ crestat cu care se fac dîre ondulate din centrul acestuia pînă jos, la bază; din loc în loc, se modelează rozete deasupra. Se lasă la rece 2—3 ore, apoi se serveşte.

Tort de castane cu frişcă

Blatul *se pregăteşte ca în reţeta precedentă şi se taie în trei foi.*

Pentru umplut: *500 g frişcă, 2 albuşuri, 100 g zahăr tos, o lingură rom, 6—7 foi sau 18—20 g granule de gelatină, un pachetel cu zahăr vanilat, 100 ml apă rece, un borcan (400 g) piure de castane.*

Pentru stropitfoile: *50 ml apă, 75 ml rom.*

Pentru ornat: *250 g frişcă, un albuş mare, 50 g zahăr tos, o linguriţă rom (10 ml), 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă rece, 1/2 pachetel cu zahăr vanilat.*

Pe platoul de tort (cu sau fără picior) se aşază partea care a fost deasupra, cînd s-a copt blatul (cu tăietura în sus), se stropeşte cu 1/3 din cantitatea de rom amestecat cu apa (cu stropitoarea) şi se unge cu jumătate din cantitatea de frişcă pentru umplut (v. „Frişcă cu gelatină"). Piureul de castane se pune într-o sită inoxidabilă şi se freacă cu dosul lingurii, ca jumătate din cantitatea de piure să cadă afînat, ca frecăţeii, direct, peste frişcă. Peste piure se aşază foaia de la mijloc care se stropeşte, la fel, cu rom şi apă, se unge cu restul de frişcă şi se presară cu restul de piure de castane. Frişca pentru ornat (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat") se pune în cornetul cu şpriţ crestat. Tortul se ornează, cum s-a arătat în reţeta precedentă, apoi se lasă la rece, 2—3 ore.

Tort cu fructe şi frişcă

coajă rasă de lămîie sau portocală, un pachetel cu zahăr vanilat.

Blatul: *6 ouă, 150 g zahăr, 120 g făină, 15 ml rom sau zeamă de lămîie,*

Fructe: *1 kg căpşuni, frăguţe, cireşe, caise, afine etc., 150—200 g zahăr, 50 ml rom.*

Pentru umplut: *500 ml frişcă, 2 albuşuri, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, 6—7 foi sau 18—20 g granule de gelatină, 100 ml apă, 1/2 pachetel cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *250 g frişcă, un albuş mare, 50 g zahăr tos, o linguriţă rom, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă, 1/2 pachetel cu zahăr vanilat.*

Fructele se curăţă de coajă şi se taie în felii de 1/2 cm (li se scot sîmburii, dacă este cazul); cele mai mici se lasă întregi. Peste ele se presară tot zahărul şi se toarnă romul şi se lasă o oră, ca să-şi lase zeama.

Blatul se pregăteşte ca şi pentru torturile precedente. Se coace, la fel, într-o formă rotundă şi, după ce s-a copt, se taie cu mişcări de ferestrău în trei foi. Pe un platou de tort (cu sau fără picior) se aşază prima foaie (partea care a fost deasupra, cînd s-a copt blatul) care se stropşte cu 1/3 din zeama lăsată de fructe, se presară cu 1/3 din cantitatea de fructe şi se acoperă cu jumătate din cantitatea de frişcă pentru umplut (v. „Frişcă cu gelatină" care se prepară să fie gata numai în momentul cînd se aranjează tortul) care se întinde uniform, cu cuţitul. Se aşază, apoi, foaia a doua, la fel. Deasupra se pune foaia a treia care se stropeşte cu siropul şi se presară cu fructele rămase.

Tortul se lasă la frigider, ca să se răcească bine, apoi se ornează cu frişca (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"; aceasta se poate bate mai înainte şi se păstrează la frigider, fără să se închege prea tare, deoarece are gelatină mai puţină), cu ajutorul cornetului cu spriţ crestat la vîrf, trasînd dîre ondulate din centrul pînă la baza acestuia şi modelînd rozete deasupra, din loc în loc. Se lasă, 2—3 ore, în frigider şi apoi se serveşte.

Tort cu spumă şi fructe

Blatul: *3 ouă, 60 g făină, 75 g zahăr, o lingură rom sau zeamă de lămîie.*

Fructe: *1/2 kg vişine, cireşe, căpşuni, frăguţe sau caise, 350 g zahăr, 50 ml rom, 2 albuşuri, 100 g pişcoturi sau biscuiţi.*

Compoziţia pentru blat se pregăteşte ca şi pentru torturile precedente şi se coace într-o formă de tort sau cratiţă de 2 l, unsă cu margarină solidă numai pînă la jumătatea înălţimii acesteia şi tapetată cu făină. Blatul se coace 20 minute, la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte, apoi se răstoarnă pe platoul de tort şi se lasă să se răcească în bucătărie.

Se freacă cu dosul furculiţei 100 g vişine (sau alte fructe) cu 100 g zahăr, pînă cînd compoziţia capătă consistenţa unui sirop gros, apoi se adaugă romul. Cu acest sirop se stropeşte blatul rece (cu lingura) pe care se vor aşeza 200 g vişine curăţate de sîmburi (sau alte fructe), presărate cu pesmetul din pişcoturi sau din biscuiţi raşi.

Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă 50 g zahăr tos şi o lingură cu rom sau zeamă de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd spuma se întăreşte din nou. Separat, se fierb în clocot, 5 minute, 200 g vişine curăţate de sîmburi (sau alte fructe) cu 200 g zahăr, la foc mic, amestecînd încontinuu şi, aşa clocotite, se toarnă peste albuşurile bătute spumă. Spuma se bate repede, în continuare, cca 10 minute, pînă cînd se întăreşte bine (să nu cadă de pe tel, cînd acesta se ridică).

Tortul se unge, lateral şi deasupra, cu această spumă care se nivelează şi, apoi, cu vîrful linguriţei, se ridică din loc în loc, formînd nişte ciocuri. Tortul se ţine în frigider, ca să se răcească bine. Spuma va fi moale şi foarte gustoasă.

Spuma se poate servi şi la pahar, ca atare, sau cu frişcă deasupra. Din 2 albuşuri se pot aranja 4—5 porţii în cupe mai mici, ornate cu cîte o rozetă mare de frişcă deasupra. Se ţin la rece, 2—3 ore.

Tort bezea cu frişcă

Bezea: *4 albuşuri, 280 g zahăr, o linguriţă zeamă de lămîie (15 ml).*

Crema: *de cacao, cafea, caramel, portocale etc. (v. „Creme pentru torturi")*

Pentru ornat: *500 g frişcă, 2 albuşuri, 4 foi sau 12 g granule de gelatină, 100 g zahăr tos, un pachetel cu zahăr vanilat, 80 ml apă.*

Compoziţia se pregăteşte exact ca pentru „Bezele", din albuşuri de la ouă de 60 g bucata; cînd este gata, spuma se ia de pe aburi şi se lasă puţin la o parte. Se taie trei discuri din hîrtie albă, după mărimea bazei unei forme de tort (cu diametrul de cca 25 cm). Se unge foarte puţin cu unt solid sau margarină dosul unei tăvi sau cratiţe, numai pe suprafaţa pe care se aşază discul de hîrtie. Toate se aşază la fel şi compoziţia de bezea se împarte de la început, egal, pentru fiecare din ele; se întinde, cu cuţitul, exact după forma rotundă a discului şi în grosime egală peste tot. Într-un săculeţ din tifon simplu se pune o lingură rasă cu zahăr pudră (20 g) şi se scutură deasupra bezelei de pe discuri, ca aceasta să se usuce mai repede. Se coc pe rînd în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, cca 30 minute, cu uşa cuptorului complet deschisă, la foc mijlociu, sau chiar mai redus, ca să nu se rumenească deloc, ci numai să se întărească bine; dacă este nevoie, tava se întoarce în cuptor, după 15 minute. După ce s-au copt, se aşază pe un platou sau pe o tavă, fără să se dezlipească hîrtia de pe ele şi se lasă în bucătărie, fără să se suprapună, pînă a doua zi, ca să se usuce.

În compoziţia de bezele se pot pune 100 g nuci măcinate, împreună cu 30 g pesmet; se amestecă uşor prin răsturnare (numai după ce s-a luat căză-

nelul de pe aburi), apoi se împarte pe discurile de hîrtie şi se coace la fel, cum s-a arătat. În acest caz, foile se ung cu frişcă; nuca şi pesmetul vor absorbi lichidul din frişcă şi foile se vor frăgezi. Deasupra şi lateral, tortul se ornează tot cu frişcă, cu sau fără gelatină, pusă în cornetul cu şpriţ crestat cu care se fac dîre ondulate din mijlocul pînă la baza acestuia şi mici rozete.

Foile de bezea simplă (fără nucă şi pesmet) se ung numai cu cremă de tort, după gust, cu care se va unge tortul din bezea şi pe dinafară; după aceea, se va orna cu frişcă simplă sau cu gelatină. Untul nu va permite lichidului din frişcă să intre în foi, ca să le înmoaie şi să le topească.

Foile de bezea se pot păstra mult timp în cutie de carton, într-un loc uscat; în pungă de nailon, se moaie şi se fărîmiţează. Cînd se aranjează tortul, hîrtia de pe fiecare foaie de bezea se scoate cu ajutorul unui cuţit şi, dacă se desprinde greu, se umezeşte puţin, pînă cînd se înmoaie.

Tort din foi „Casnica"

3—4 foi procurate din comerţ.

Crema de lămîie: *200—250 g unt, 250 ml lapte, 50 g făină sau calciu griş, 150—200 g zahăr, coaja şi zeama (50 ml) de la o lămîie mare, un pachetel cu zahăr vanilat.*

Crema se pregăteşte, cum s-a arătat la „Cremă de lămîie pentru foi". Foile se suprapun cu crema între ele; cu aceeaşi cremă se unge apoi tortul şi pe dinafară (lateral şi deasupra) şi, apoi, se presară cu ciocolată rasă sau cu nuci măcinate.

În loc de cremă, se poate folosi 1/2 kg frişcă bătută spumă, îndulcită şi vanilată (v. „Frişca"). Cu jumătate din cantitatea de dedesubt care este mai moale se ung 3 foi suprapuse, iar cu restul se unge tortul pe toată suprafaţa, în strat mai gros; apoi, se presară cu ciocolată (rasă direct peste frişcă) sau cu bomboane mici, colorate. Jumătate din cantitatea de frişcă bătută se poate prepara cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"). Frişca se pune într-un cornet cu şpriţ crestat cu care se modelează dîre ondulate, lateral şi deasupra şi mici rozete.

În oricare variantă, tortul se lasă pînă a doua zi la frigider, ca să se frăgezească foile, apoi se taie în felii.

Tort „ananas"

Circa 300—400 g biscuiţi sau pandişpan, 100 g vişine din vişinată, curăţate de sîmburi şi apoi cîntărite, 100—200 g zahăr, 50—100 ml rom, 30—50 g cacao, 200 g rahat roşu şi verde, 150 g nuci, o lingură cu vîrf gem din coji de portocale sau marmeladă de caise.

Glazura albă: *un albuş mare, 140 g zahăr pudră, 15 ml zeamă de lămîie, rom.*

Se prepară din resturi de prăjituri uscate sau biscuiți care se zdrobesc, cu muchia bătătorului de carne, în bucăți mai mari (cca 1 cm^3). Nucile se prăjesc 10 minute în tavă, la cuptor, cu ușa cuptorului deschisă, amestecîndu-le de 2—3 ori în acest timp, ca să nu se rumenească, ci numai să capete gust bun; se freacă între palme ca să se îndepărteze cojile uscate, apoi 1/3 din ele se taie în felii mai groase, iar restul se trece prin mașină. Rahatul se taie în bucățele de cca 1 cm^3, în nuca măcinată, ca să nu se lipească unele de altele. Într-un lighenaș, se pune apa să fiarbă cu zahărul, 2—3 clocote; după ce s-a luat de pe foc, se pune cacaua, neapărat cernută, gemul de portocale sau marmelada de caise, zahărul vanilat și romul. Biscuiții se amestecă cu nucile tăiate, cu cele măcinate și cu vișinele. Toate se adaugă în compoziția din lighenaș, se amestecă cu furculița numai prin răsturnare, ca să se omogenizeze fără să se preseze (să rămînă întregi).

Compoziția se pune pe un platou de tort, în grămadă cît mai înaltă; peste ea se așază o foaie de nailon mai subțire care se presează bine cu ambele mîini, ca să se lipească toate componentele între ele, pînă cînd capătă o formă de semisferă, puțin tuguiată; apoi, se ridică nailonul. Se lasă să se usuce pînă a doua zi, apoi se unge (cu cuțitul) cu glazură albă (v. „Glazuri") pe toată suprafața și, din distanță în distanță, la cca 3—4 cm, se scot ciocuri cu vîrful unei linguriță, imitînd frunzele de ananas. Se lasă să se usuce în bucătărie pînă a doua zi, apoi se pune pe fiecare frunză cîte o bucățică de jeleu roșu sau cîte o bomboană mică roșie, pentru a imita ananasul.

Tort „arici"

Compoziția este aceeași, numai forma diferă. Compoziția se pune la fel pe platou cu o foaie de nailon deasupra și se modelează în formă de semisferă, prelungind-o într-o parte de mărimea unui ou mic și tuguiat, imitînd, astfel, corpul și capul ariciului. După ce s-a uscat cîteva ore sau chiar pînă a doua zi, se pudrează pe toată suprafața (inclusiv capul) cu cacao cernută. Ochii se fac din două boabe de afine (din afinată). Pe toată suprafața bombată (afară de cap) se înfig migdale cît mai dese, tăiate în formă de chibrit (după ce au fost fierte în apă clocotită și li s-a desprins coaja, prin presare între două degete). Migdalele se taie cît sînt fierbinți și moi; dacă se răcesc, se întăresc și se rup.

Tort din biscuiți sau pișcoturi

1/2 kg biscuiți sau pișcoturi.

Crema: *200 g unt, 2 ouă, 140 g zahăr, 30 g cacao, 20 g nescafe.*

Siropul: *100 ml rom, 50 g zahăr, 75 ml apă, 1/2 pachețel cu zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *250 ml frișcă bătută spumă, îndulcită și vanilată, cu sau fără gelatină (v. „Frișca").*

Crema se pregăteşte din cantităţile din reţetar (v. „Creme pentru torturi"). Siropul se face, fierbînd zahărul cu apa, 2—3 clocote; după ce s-a răcit, se adaugă romul şi zahărul vanilat.

Pe un platou lung şi îngust se aranjează 1/3 din cantitatea de biscuiţi (sau pr[illegible]oturi) aşezîndu-i unii lîngă alţii, în linie dreaptă; se stropesc (cu stropitoarea din plastic) cu 1/3 din cantitatea de sirop şi se ung cu jumătate din cantitatea de cremă. Se continuă, la fel, cu a doua treime din biscuiţi stropiţi, unşi cu restul de cremă şi se termină cu restul de biscuiţi stropiţi cu restul de sirop. Deasupra, se ornează cu frişca pusă într-un cornet cu şpriţ crestat la vîrf. Frişca cu gelatină este mai spornică şi se menţine, fără să-şi piardă forma, dacă se pune tortul la frigider cu 2 ore înainte de a se orna (ca să fie rece).

Tortul ornat se lasă la frigider 2—3 ore, apoi se serveşte.

RULADE DULCI DIN PANDIŞPAN

Ruladă cu cremă de tort sau cu marmeladă

Pentru ruladă se calculează la un ou (de 60 g) 15 g făină, 20 g zahăr, iar la 4—6 ouă, o lingură rom sau zeamă de lămîie (15 ml).

În compoziţia de ruladă se poate pune cacao; în acest caz, o parte din cantitatea de făină se înlocuieşte cu aceeaşi cantitate de cacao. Dacă se pune nucă măcinată, pentru un ou sînt necesare 10 g făină şi 10 g nuci măcinate; dar cantitatea de nucă se poate pune numai pentru 2—3 ouă, deci, 20—30 g, iar pentru restul ouălor se pune numai făină (15 g pentru un ou). În oricare variantă, rulada va fi pufoasă şi elastică. Nucile, alunele măcinate şi cacaua, neapărat cernută, se amestecă bine cu făina şi apoi se adaugă în compoziţie.

Compoziţia se pregăteşte ca pentru orice pandişpan (v. „Torturi"), în funcţie de mărimea tăvii. Pentru o tavă mijlocie de cca 23/33 cm sînt necesare 3 ouă, 60 g zahăr, 45 g făină şi 15 ml rom sau zeamă de lămîie, iar pentru o tavă mare de aragaz, 5—6 ouă, plus celelalte ingrediente. Compoziţia se deşartă în lungul şi latul tăvii, ca prin mişcări cît mai puţine (să nu se piardă aerul din albuş) să se întindă şi să acopere toată tava; se adună repede de pe lighenaş cu lopăţica din plastic şi apoi tot cu ea se nivelează, în tavă. Foaia rezultată va fi subţire, dar dacă se vor pune 2—3 ouă în plus în fiecare caz, adăugînd şi zahărul şi făina corespunzătoare, foaia va fi mai groasă şi, după ce s-a copt şi răcit, se va putea tăia în jumătate, pe grosime (prin mişcare de ferăstrău, ca să nu se preseze miezul), în felul acesta obţinîndu-se două rulade deodată. Foaia mai subţire se coace cca 15 minute, la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte, pînă cînd se rumeneşte puţin. Dacă cuptorul nu coace uniform, se întoarce tava şi se lasă încă 2—3 minute; dacă foaia se usucă prea tare, nu se mai poate rula. Foaia mai groasă se coace 20—25 minute, tot la foc mijlociu. Pentru foaia subţire, nu se deschide cuptorul 12 minute, iar pentru cea groasă, 15 minute, cînd se poate întoarce tava sau se mai reduce focul, dacă cuptorul rumeneşte prea tare.

Foaia uşor rumenită, fie că este subţire, fie groasă, se desprinde de marginile tăvii cu lama unui cuţit care se introduce şi sub ea, dacă s-a prins. Dacă tava n-a fost bine unsă cu margarină solidă şi tapetată cu făină, atunci foaia se va lipi în unele locuri şi, la răsturnare, se va rupe. Tava se poate tapeta la bază cu hîrtie albă (v. „Ruladă din albuşuri"). Foaia de ruladă se răstoarnă pe un şervet uscat (dacă tava a fost tapetată cu hîrtie, aceasta se va desprinde imediat; dacă se lasă să se răcească se va lipi), se prinde, apoi, cu ambele mîini de latura mai lungă şi, printr-o mişcare rapidă, se întoarce pe baza ei, altfel partea care a fost deasupra, cînd s-a copt, se va lipi de şervet. Se lasă acoperită să se răcească, ca să nu se usuce prea mult, pînă cînd se va rula cu crema. Dacă este subţire, foaia se stropeşte cu 50 ml rom, amestecat cu 50 ml apă (cu stropitoarea), apoi se unge cu crema de tort sau cu marmeladă şi se rulează cu şervetul, ca să nu rămînă goluri, însă fără să se preseze. Ruloul se aşază pe o foaie de nailon şi se unge cu „Glazură de cacao" (v. „Tort tunel") sau, în strat subţire, cu cremă sau cu puţină marmeladă şi apoi, se balotează cu nucă măcinată. Se poate păstra mult timp în pungă de nailon, la frigider sau congelator; se taie, cît este necesar.

Dacă foaia de ruladă are cacao în compoziţie, după ce a fost stropită, se poate unge cu 250 g frişcă bătută, îndulcită şi vanilată, în loc de cremă cu unt şi apoi se rulează; lichidul din frişcă va fi absorbit de foaie, iar frişca, ca o cremă albă, va contrasta cu foaia mai închisă la culoare (maro). Dacă se serveşte imediat, rulada se poate orna şi la suprafaţă cu 1/4 de kg frişcă cu gelatină (v. „Frişcă cu gelatină pentru ornat"), apoi se va lăsa la rece, 2—3 ore.

Dacă este mai groasă (de 3 cm), foaia de ruladă se taie în jumătate, pe grosime şi se aşază cu părţile tăiate în sus; acestea se vor stropi puţin cu rom şi apă, apoi se vor unge cu cremă de tort, după preferinţă (v. „Creme pentru torturi") sau cu marmeladă. Crema de tort din 200—250 g unt, plus celelalte ingrediente, este suficientă pentru amîndouă ruladele; în continuare, se va proceda, cum s-a arătat înainte.

Ruladă din albuşuri cu cremă de nucă

Blatul: *6 albuşuri, 30 g unt, 90 g făină, 120 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămîie.*

Crema: *100 g unt, 150 ml apă, 150 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 20 ml rom, 200 g marmeladă fină.*

Glazura: *100 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml apă, 30 g unt.*

O tavă mare de cca 26/42 cm se unge cu margarină solidă peste care se aşază hîrtie albă. Albuşurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos şi romul sau zeama de lămîie şi se bat în continuare, pînă cînd se întăresc din nou. După aceea, se pune untul topit (dar rece), se amestecă uşor, prin răsturnare, de 4—5 ori, apoi se adaugă toată făina şi se amestecă în continuare, cu telul, tot prin răsturnare, de 9—10 ori, chiar dacă se mai observă albuş: acesta se va omogeniza, cînd compoziţia se va întinde în tavă. Se deşartă în lungul tăvii ca, prin mişcări cît mai puţine, să se întindă uniform, în strat

cît mai subțire, cu lopățica din plastic. Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă 15 minute; după 10 minute, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform. Foaia trebuie să fie bine uscată deasupra și puțin rumenită. După ce s-a copt, foaia se răstoarnă pe un șervet și se desprinde hîrtia imediat, cît este caldă (altfel se va lipi de ea). Se acoperă cu un șervet, ca să nu se usuce, se lasă astfel numai 2 minute, apoi se stropește cu 50 ml rom și se unge cu marmelada.

Pentru cremă, se caramelizează 100 g zahăr într-o tigaie (v. „Nuga sau grilaj") și, după ce s-a format puțină spumă deasupra, se stinge cu apa și se adaugă restul de zahăr; caramelul se lasă la foc mic, ca să se topească, apoi se pun nucile și se amestecă, pînă cînd se îngroașă ca o pastă moale (2 minute). Cînd se ia de pe foc, se adaugă romul și puțină coajă rasă de lămîie și, cînd s-a răcit, se freacă cu untul moale. Crema se aplică peste marmeladă și foaia se rulează strîns cu șervetul și se așază pe un platou. Ruloul se ornează cu „Glazură de cacao" sau cu șerbet (v. „Tort tunel").

CREME PENTRU TORTURI

Cremă universală de vanilie

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140—200 g zahăr tos sau pudră, 200—250 g unt foarte proaspăt, un pachețel cu zahăr vanilat sau 2—3 cm dintr-un baton de vanilie, 1—2 linguri lapte (apă, zeamă de portocale sau de lămîie, suc sau sirop de la compotul de ananas, suc de zmeură) sau 2 linguri de orice alt lichid, pentru un gălbenuș și numai o lingură, pentru un ou întreg (albușul echivalînd cu o lingură lichid).

Cînd crema se prepară cu ouă întregi, se poate renunța la lichid, dacă este vorba de apă simplă, astfel compoziția va fi mai consistentă și necesită unt mai puțin cu cca 50 g. Dacă este nevoie de suc de portocale, lămîie, ananas etc. pentru a da gust și aromă cremelor, acestea se vor prepara numai cu gălbenușuri, la care se pot adăuga 2 linguri cu lichid (30 ml), pentru fiecare gălbenuș. Zahărul se pune după gust, dar nu mai mult de 200 g.

Modul de preparare: Într-un lighenaș smălțuit de 2—3 l, se pun gălbenușurile sau ouăle întregi, zahărul și lichidul și se freacă puțin, pînă se amestecă. (Dacă gălbenușurile trebuie să mai stea, după ce s-au separat de albușuri, atunci acestea se pun într-o ceașcă împreună cu lichidul respectiv și se păstrează la frigder, pînă cînd urmează să se facă crema. Dacă nu se pune lichid, gălbenușurile se vor acoperi cu o crustă uscată care nu se va mai muia, chiar dacă acestea se freacă).

Lighenașul se pune deasupra unui vas cu apă clocotită, potrivit de înalt (nu oală înaltă) și de mare, încît lighenașul să intre în el, sprijinindu-se cu marginile pe gura acestuia, ca un capac; nivelul apei din vas trebuie să fie cu 2—3 cm sub lighenaș. Dacă vasul va fi potrivit, preparatul va fi gata

în 10 minute, fără riscul de a se tăia, adică de a se brînzi, cum se întîmplă, cînd se prepară direct pe foc (este suficient un singur clocot, ca să se brînzească). Dacă ouăle întregi se bat numai cu zahărul, fără lichid, după ce s-au înfierbîntat şi s-au legat, ca o maioneză subţire, se iau de pe foc, chiar mai repede de 10 minute. Pe aburi, compoziţia nu se înfierbîntă pînă la punctul de fierbere şi gălbenuşurile de ou îngroaşă lichidul fierbinte, încălzit din toate părţile, fără să se brînzească, cu condiţia să se amestece repede, insistînd pe fundul lighenaşului, ca să nu stagneze compoziţia. Nu este bine să se bată crema cu telul electric (mixerul), fiindcă nu se poate insista pe fundul lighenaşului.

Pentru creme sau orice preparate cu ouă, nu se vor întrebuinţa vase sau ustensile care se coclesc, deoarece preparatul se va înegri (oxida) şi va deveni toxic. Cremele se bat mai bine cu telul în formă de pară care are rezistenţă mai mare. După 10 minute, cînd crema se va lega ca o smîntînă subţire, lighenaşul se va lua de pe aburi şi se va adăuga zahărul vanilat, cacaua cernută, cafeaua sau ciocolata rasă. Crema se amestecă apoi pe un vas cu apă rece, pînă cînd ajunge la temperatura degetului. După aceea, în cremă se pune untul (ţinut în bucătărie, 2—3 ore, ca să fie moale) şi se bate cu telul numai în unt, ca acesta să se desfacă în particule mici, apoi se freacă circular, pînă cînd toată crema cu ouă se va încorpora în unt, compoziţia devenind netedă şi omogenă; cu cît se bate mai mult, cu atît va deveni mai spumoasă. Operaţia de omogenizare a untului cu crema de ouă se realizează în 5 minute, dacă untul este moale. Crema nu se încorporează în unt în două cazuri: cînd untul sau crema fiartă este prea rece, sau cînd cantitatea de cremă fiartă este prea mare faţă de aceea a untului. În primul caz, cînd untul adăugat a fost prea rece, chiar dacă la suprafaţă a fost moale, însă îngheţat la mijloc, sau crema fiartă s-a răcit prea mult, compoziţia se va repara foarte uşor, introducînd lighenaşul cîteva secunde într-un vas cu apă fierbinte, ca să se încălzească numai el, fără să se topească untul; prin frecare, untul se va muia de la căldura vasului şi se va omogeniza cu crema. În caz că nu a fost suficient o singură dată, operaţiunea se repetă. În al doilea caz, cînd untul nu se brînzeşte, adică nu se separă de crema fiartă, ci se amestecă bine cu ea, dar compoziţia rămîne prea moale (curge), fiind o cantitate prea mare de cremă fiartă faţă de unt, atunci compoziţia se repară, adăugînd cca 50 g unt moale în marginea cremei şi bătînd cu telul numai în el, pînă cînd se fărîmiţează; treptat, toată crema aderă la el, pînă cînd se omogenizează şi compoziţia capătă consistenţa unei alifii. Dacă crema fiartă a fost prea caldă, cînd s-a amestecat cu untul şi acesta s-a muiat (topit), compoziţia se bate puţin pe apă rece, pînă cînd crema se întăreşte suficient, dar nu se răceşte prea mult, căci iar se poate brînzi untul ca în primul caz şi, atunci, lighenaşul trebuie încălzit iar, ca să se repare compoziţia.

Crema se întrebuinţează imediat la preparatul respectiv care se introduce în frigider (ca să se întărească crema). Dacă nu se întrebuinţează imediat crema sau mai rămîne o cantitate, aceasta se păstrează în frigider sau în congelator, acoperită cu o pungă de nailon, altfel va căpăta repede mirosuri de la alte preparate. După ce s-a scos din frigider, înainte de întrebuinţare cu 2—3 ore, crema se lasă în bucătărie, ca să se moaie. De obicei, se brînzeşte,

cînd se freacă, din cauză că a stat la rece. De aceea, vasul se va încălzi puțin și crema se va bate cu telul, pînă cînd se va repara, după cum s-a arătat.

Preparatele umplute cu cremă sau ornate cu frișcă se vor păstra numai în pungă de nailon mai mare (ca să nu atingă frișca), altfel toate capătă repede orice miros, din frigider.

Cremă de cacao sau ciocolată

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 50 g cacao sau 100 g ciocolată de menaj, o lingură rom, un pachețel cu zahăr vanilat, 4 linguri (60 ml) apă sau lapte pentru gălbenușuri și 2 linguri (30 ml) apă sau lapte pentru ouă întregi.

Într-un lighenaș smălțuit de 2—3 l, se freacă ouăle cu zahărul, 1—2 minute, apoi se diluează cu lichidul și se bat 10 minute, cu telul inoxidabil, în formă de pară, deasupra unui vas cu apă clocotită, pe care să-l acopere ca un capac. Cînd se ia de pe foc, se adaugă imediat cacaua, neapărat cernută prin sită de sîrmă inoxidabilă, sau ciocolata, rasă prin răzătoarea cu găuri mari și vanilia; se amestecă bine cu telul, pînă cînd compoziția se omogenizează perfect, apoi se răcește pe un vas cu apă rece, pînă cînd ajunge la temperatura degetului (potrivită). După aceea, se adaugă la marginea cremei jumătate din cantitatea de unt moale și se bate cu telul în formă de pară numai în unt, pînă cînd acesta se fărîmițează bine și, treptat, toată crema aderă la el; se pune și restul de unt la fel, amestecîndu-se cu telul circular sau cu mixerul, pînă cînd toată crema fiartă se încorporează în unt și se omogenizează, căpătînd un aspect de alifie; pentru aromă, se pune romul. Dacă este nevoie, crema se poate repara (v. „Cremă universală de vanilie").

Cremă de cafea

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 4 linguri esență de cafea pentru gălbenușuri (2 linguri pentru ouă întregi) sau apă în loc de esență de cafea și 50 g nescafé (care dă un gust excelent cremei), o lingură rom, un pachețel cu zahăr vanilat.

Pentru esență de cafea, se fierb o lingură cu vîrf de cafea naturală măcinată și o lingură cu vîrf de cicoare (care dă gust și o culoare mai pronunțată) în 150 ml apă, 5—6 minute. Se lasă să se așeze 10 minute, apoi se filtrează prin tifon, așezat pe o strecurătoare, cu un strat subțire de vată deasupra. Se măsoară 4—8 linguri cu esență pentru gălbenușuri și 2 linguri (60 ml) pentru ouă întregi. În caz că se folosește nescafe, se pun 4 linguri cu apă pentru 4 gălbenușuri și 2 linguri cu apă pentru ouăle întregi cu care se bate compoziția pe aburi; cafeaua se adaugă imediat, după ce s-a luat lighenașul de pe aburi. Untul se adaugă cum s-a arătat în rețeta precedentă sau la „Cremă universală de vanilie".

Cremă de zahăr ars pentru torturi

4 gălbenușuri, 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 100 g zahăr pentru caramel, 100 g nuci măcinate, un pachețel cu zahăr vanilat, 15 ml rom.

Zahărul se caramelizează și se pregătește nugaua (v. „Nuga sau grilaj"). Crema se pregătește exact ca și „Crema universală de vanilie", adăugîndu-se la fel, untul și, la urmă, nugaua măcinată și romul. Se umple cu ea torturi, rulade, tarte, cornete etc.

Cremă de lămîie sau portocală pentru torturi

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140—180 g zahăr, 250 g unt, o lămîie mare sau o portocală mare, un pachețel cu zahăr vanilat.

Se prepară ca și „Crema universală de vanilie", însă lichidul care se adaugă este zeama de lămîie sau portocală, sau combinate (ca să nu fie prea acru) și coaja de la suprafața fructului, rasă prin răzătoarea cu găuri mici. (Se pot pune pînă la 2 linguri suc de portocale pentru un gălbenuș). Cînd se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat; poate să rămînă numai cu aroma respectivă. Se continuă, cum s-a arătat la crema menționată.

Cremă cu suc de vișine, cireșe, zmeură, frăguțe, caise, ananas etc.

Cantitățile ingredientelor și manopera sînt aceleași ca și la crema din rețeta precedentă, adăugîndu-se suc din fructele respective.

Caisele coapte bine se trec prin sită inoxidabilă, apoi se adaugă la gălbenușurile sau ouăle întregi, frecate cu zahărul; se pune cîte o lingură rasă de pastă crudă, în loc de lichid și apoi se bat cu telul pe aburi, 10 minute. În rest, se continuă la fel ca la „Crema universală de vanilie".

Cremă din ouă întregi cu albușul bătut spumă

Cînd se prepară din ouă întregi, oricare din cremele precedente se poate face mai spumoasă, dacă albușurile se bat spumă tare; se adaugă 60—70 g zahăr pentru un albuș, iar pentru 2—3 albușuri o lingură cu rom și apoi se bat în continuare, pînă cînd spuma se întărește din nou. După aceea, se pun gălbenușurile și, în plus, cîte o lingură cu lichid (din cele enumerate înainte sau numai apă simplă) pentru fiecare ou; dacă se prepară crema cu cacao, ciocolată, sau nescafe, lichidul va fi apă sau lapte, iar pentru alte creme, lichidul menționat în rețetă. Compoziția se bate pe un vas cu apă clocotită, 7—8 minute, pînă cînd se înfierbîntă și se îngroașă ca un șodou spumos; se ia, atunci, de pe aburi, se adaugă cacaua neapărat cernută, ciocolata rasă

neapărat cernută și cu zahărul vanilat și, apoi, romul. Compoziția se bate cu telul, pînă cînd se omogenizează, amestecînd-o pînă cînd se răcește complet, altfel se va tăia. Crema va fi mai moale decît cea cu unt, dar mai puțin grasă.

Foile de tort doboș sau de alte torturi și prăjiturile mici din pandișpan se ung cu această cremă fină, apoi se glasează. Crema se folosește imediat.

Cremă din șerbet (fondant) alb

300 g șerbet, 200 g unt, 30 ml sirop de zahăr ars, 30 g cacao, un zahăr vanilat.

Șerbetul se freacă pe apă călduță (nu fierbinte), pînă cînd se moaie (fără să se topească), apoi se ia la o parte, se adaugă cacaua neapărat cernută și siropul de zahăr ars (v. „Sirop de zahăr ars pentru colorarea cremelor și băuturilor etc"). În cazul cînd șerebtul este de cacao, acesta se amestecă direct cu untul, fără să se adauge cacao. Șerbetul se freacă cu furculița, pînă cînd se moaie bine, sau se bate cu un tel mic; dacă este prea tare, se adaugă 1—2 linguri cu apă caldă și se freacă bine, pînă cînd capătă aspectul unei paste. După aceea, se adaugă, treptat, untul bătînd cu telul sau cu mixerul, pînă cînd se încorporează bine; cu cît se bate mai mult cu atît crema se face mai spumoasă.

Cremă de unt cu diferite culori sau arome

400 g unt, 200—250 g zahăr, 50 g zeamil, amidon sau făină, 2 ouă, 300 ml lapte, un pachețel cu zahăr vanilat, culori vegetale: roșu, verde, oranj.

Într-un lighenaș smălțuit de 3 l, se freacă, cu telul (ca să nu rămînă cocoloașe), ouăle întregi, zahărul și amidonul (zeamilul sau făina), se diluează apoi cu laptele rece, adăugat cîte puțin la început și se bat în continuare, cca 10 minute, pe un vas cu apă clocotită, cum s-a arătat la „Crema universală de vanilie", pînă cînd compoziția se îngroașă, se desfac complet cocoloașele care se formează și devine complet omogenă. Lighenașul se ia de pe aburi, se pune zahărul vanilat și se amestecă în continuare, pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziția ajunge la temperatura degetului. După aceea, se pune jumătate din cantitatea de unt (ținut 2—3 ore în bucătărie, mai aproape de sursa de căldură, ca să fie moale), se bate cu telul, pînă cînd se amestecă bine, se adaugă și restul de unt și se bate bine, pînă cînd crema va fi netedă și pufoasă. Pentru aromă se poate pune un păhărel (50 ml) cu lichior triplusec.

Crema se împarte în 3 castronele, fiecare parte colorîndu-se: $^1/_3$ din cremă cu 30—50 g cacao cernută, $^1/_3$ cremă cu 3—4 picături de culoare verde-fistic, diluată cu o linguriță de apă caldă și $^1/_3$ cu cîteva picături de colorant oranj.

Crema este foarte spornică și, avînd mult unt, nu se simte prezența amidonului. Se întrebuințează pentru „Tort tunel" sau alte torturi, sau pentru umplut foi coapte separat.

sau nescafe, se bate bine pînă cînd se omogenizează, apoi se răceşte pe un vas cu apă rece, fără să se mai bată cu telul. Cînd compoziţia ajunge la temperatura degetului, se adaugă untul moale (100 g pentru un ou), cu care se bate, pînă cînd se omogenizează. Spuma mai dispare, cînd se bate cu untul, totuşi crema va fi pufoasă.

Cremă din albuşuri

2 albuşuri, 120—140 g zahăr, 200 g unt, 30 ml rom, un pachetel cu zahăr vanilat.

Albuşurile se bat spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos şi romul sau zeama de lămîie; spuma se bate în continuare, pe un vas cu apă clocotită, 7—8 minute, pînă cînd se întăreşte ca o compoziţie de bezele (nu mai cade de pe tel, cînd acesta se ridică). Se ia, atunci, de pe foc, se pune zahărul vanilat, se lasă să se răcească, fără să se mai bată şi, cînd ajunge la temperatura degetului, se adaugă untul moale şi se bate cu telul sau cu mixerul, pînă cînd se omogenizează (1—2 minute). Spuma va mai scădea, totuşi crema va fi pufoasă şi spornică. Blatul de tort sau rulada se unge mai întîi cu o marmeladă fină (caise, coarne, măceşe, coacăze etc.) şi apoi se aplică crema; se procedează la fel cu fiecare foaie.

Cremă de unt cu marmeladă

200 g unt, 400 g marmeladă (de caise, coarne, coacăze, zmeură, măceşe etc.)

Într-un castron, untul se freacă pînă cînd se moaie, apoi se adaugă cîte o lingură de marmeladă, amestecîndu-se de fiecare dată, pînă cînd se încorporează bine. Dacă nu se omogenizează compoziţia, castronul se pune puţin în apă fierbinte (2—3 secunde), avînd grijă să nu se topească untul; la căldura castronului, prin frecare, untul se va încălzi şi se va amesteca bine cu marmelada. Se poate adăuga zahăr după gust, iar pentru aromă, un pachetel cu zahăr vanilat.

Crema se poate folosi pentru orice blat de tort cu foile siropate, pentru rulade stropite cu rom şi apă, arlechin, foi cu miere etc.

Cremă din frişcă pentru tort „Doboş"

250 g frişcă, 200 g ciocolată de menaj, 50 g cacao, 200 g zahăr, 15 ml rom, un pachetel cu zahăr vanilat.

Într-un căzănel smălţuit de 2 l, pus pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte), frişca se amestecă cu zahărul, pînă cînd acesta se topeşte; după aceea, căzănelul se ia de pe vas, se adaugă ciocolata rasă, amestecată bine, dinainte, cu cacaua

Cremă de lămîie pentru foi

200—250 g unt, 250 ml lapte, 50 g făină, calciu griș, zeamil sau amidon, 200 g zahăr, un pachețel zahăr vanilat, o lămîie mare.

Făina (amidonul, zeamilul, calciu griș) se diluează cu 100 ml lapte, adăugat cîte puțin la început, frecînd bine cu dosul lingurii pe marginea vasului, ca să nu se formeze cocoloașe. Restul de lapte cu zahărul și coaja rasă de lămîie (numai de la suprafața fructului) se pun într-o oliță de 1 l să fiarbă (dar nu direct pe flacără). Cînd dă primul clocot, se adaugă laptele frecat cu făina (după ce s-a mai amestecat o dată, ca să se omogenizeze), în șuvoi subțire, amestecînd încontinuu cu telul, ca să nu se formeze cocoloașe; dacă s-au format, compoziția se amestecă, pînă cînd se desfac toate și se lasă să fiarbă 2—3 clocote. După aceea, se ia de pe foc, se adaugă 50 ml zeamă de lămîie și zahărul vanilat, se amestecă bine și, apoi, se răcește pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziția ajunge la temperatura degetului. Se pune apoi untul moale, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Crema se întrebuințează pentru foi cu amoniac, foi cu miere etc., coapte separat, înainte; foile se suprapun cu crema, lăsîndu-le pînă a doua zi, ca să se frăgezească, apoi se taie în dreptunghiuri.

GLAZURI

Glazură de ciocolată

150 g ciocolată de menaj, 100 g zahăr, 50 ml apă, 30—50 g unt.

Ciocolata se rade prin răzătoarea cu găuri mari într-un lighenaș. Zahărul se amestecă cu apa într-un ibric, așezat pe foc, pînă cînd se dizolvă, lăsînd siropul să fiarbă 2—3 clocote. Într-un lighenaș, pus pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte), ciocolata se amestecă cu lingura, adăugînd în șuvoi subțire siropul clocotit. Glazura trebuie să aibă consistența unei smîntîni subțiri care curge (cînd se ridică lingura, dosul acesteia rămîne glasat). Dacă este prea consistentă, se mai adaugă unt moale și se amestecă bine, pînă cînd se omogenizează, pe un vas cu apă caldă, altfel glazura va fi pătată, după ce se va usca. Dacă este prea subțire, se ia la o parte și se lasă să se răcească puțin.

Cu această glazură se ornează prăjituri mici, ca: îșlere, ciuperci din indiene, profiteroluri, ecleruri, cornete etc. Glazura fiind mai consistentă, glasarea se poate executa cu lama unui cuțit inoxidabil. Prăjitura se unge deasupra, numai cît este nevoie, fără ca glazura să se prelingă pe margini; în 1—2 ore, se întărește pe preparat. Se pot glasa și prăjituri mai mari, care au suprafața dreaptă (v. Prăjitură „Greta Garbo") sau din foi coapte separat și apoi aranjate cu crema. Glazura preparată din cantitățile de mai sus este suficientă pentru o tavă mijlocie de cca 23/33 cm. După ce s-a omogenizat cu untul,

glazura se toarnă caldă peste foaie, se întinde cu cuțitul și se lasă să se usuce; apoi, prăjitura se taie bucăți. Dacă mai rămîne glazură, aceasta se poate păstra în pungă de nailon, la frigider sau congelator.

Glazură de cacao

I. *50 g cacao, 100 g zahăr, 50 ml apă, 30 g unt, 1/2 linguriță zeamă de lămîie.*

Cacaua, neapărat cernută prin sită de sîrmă inoxidabilă într-un lighenaș, se amestecă cu siropul clocotit (din zahăr, apă, zeamă de lămîie), adăugat în șuvoi subțire, cum s-a arătat în rețeta precedentă. După aceea, se adaugă untul și se amestecă în continuare, pe apă caldă, pînă cînd acesta se încorporează complet și glazura capătă consistența unei smîntîni care curge (dacă se ridică lingura, dosul acesteia rămîne glasat). Dacă glazura este prea groasă, se diluează cu cîteva picături de apă fierbinte; dacă este prea subțire, se vîntură puțin cu lingura, ca să se răcească și, astfel să se îngroașe. Glazura se deșartă peste prăjitura care urmează să fie glasată și se întinde repede, cu cuțitul în strat uniform.

Această glazură se folosește numai cînd se glasează o suprafață dreaptă, dintr-o dată. Cantitatea indicată ajunge pentru o foaie coaptă într-o tavă mijlocie de cca 23/33 cm. Pentru tavă mare, ca cea de aragaz, se dublează cantitățile ingredientelor, sau acestea se măresc numai cu jumătate, în funcție de mărimea tăvii. Prăjitura glasată se lasă în bucătărie sau în cămară să se usuce bine, apoi se taie în dreptunghiuri.

II. *300 g zahăr, 150 ml apă, o linguriță zeamă de lămîie sau 20 g glucoză, 50—80 g cacao sau 100—150 g ciocolată de menaj, 50—100 g unt.*

Cînd este necesară o cantitate mai mare de glazură pentru tort, îșlere sau alte prăjituri unde aceasta trebuie să se manipuleze un timp mai îndelungat, se procedează astfel: într-o oliță de 1 l, pusă pe foc, se amestecă zahărul, apa și zeama de lămîie ori glucoza (o linguriță cu vîrf; atît substanța acră cît și glucoza împiedică formarea cristalelor de zahăr),pînă cînd se dizolvă tot zahărul; apoi, siropul se fierbe în continuare, pînă se leagă bine (cînd se ridică lingura, din sirop, pe lat, cad de pe marginea acesteia, deodată, una lîngă alta, 3 picături; cînd siropul nu este legat suficient, picăturile cad una după alta). Siropul bine legat se ia de pe foc și, în el se adaugă, imediat, cacaua neapărat cernută sau ciocolata rasă prin răzătoarea cu găuri mari; se amestecă cu lingura pînă cînd se încorporează bine, apoi se adaugă untul, mai puțin, la început, și se amestecă în continuare, 1—2 minute, pînă cînd se omogenizează bine (dacă rămîne unt neamestecat, acesta va păta glazura, cînd se usucă). Glazura trebuie să aibă consistența unei smîntîni care curge (dacă se ridică lingura, dosul acesteia va rămîne glasat). Dacă este prea groasă, se mai poate adăuga o linguriță cu apă fierbinte sau puțin unt și se amestecă pe apă caldă (nu fierbinte) pînă cînd se încorporează bine (v. „Glazură de șerbet").

În acest mod se poate face o cantitate mai mică de glazură pentru prăjitură în tavă mijlocie sau pentru rulouri etc.

I. *100 g zahăr, 50 ml apă, 30 g cacao, 30 g unt, 1/2 linguriță zeamă de lămîie sau 2—3 picături oțet sau*

II. *150 g zahăr, 75 ml apă, 50 g cacao, o linguriță zeamă de lămîie, 50 g unt.*

Deci, cantitățile se vor mări sau micșora după punctul I.

Glazura se ține tot timpul pe un vas cu apă caldă, dacă glasarea durează mai mult (v. „Ișlere").

Glazură de șerbet

Glazurile se pregătesc mai rapid cu șerbet de diverse culori și arome, procurat din comerț. Pentru glasarea unui tort mare și înalt este indicat să se folosească o cantitate mai mare de șerbet decît cea strict necesară, ca să se acopere toată suprafața dintr-o singură turnare, orice adaos ulterior, după ce se usucă puțin glazura, lasă urme. Dacă șerbetul este vechi și s-a împietrit, chiar cu o zi înainte de a avea nevoie, borcanul se pune într-un vas cu apă caldă care să-l cuprindă pînă sus, schimbînd apa, cînd aceasta se răcește, pînă cînd se moaie șerbetul și se poate scoate din borcan.

Cînd se glasează tort sau ruladă etc., se adaugă și la șerbet unt; pentru 100—300 g șerbet se pun 30—100 g unt. La început, se pun numai 30 g unt (dacă este nevoie se mai adaugă pe parcurs); untul și șerbetul se amestecă pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte), pînă cînd se moaie și se continuă să se amestece pînă cînd se subțiază și capătă consistența unei smîntîni care curge (cînd se ridică lingura, dosul acesteia rămîne glasat uniform). Dacă șerbetul este prea gros, se poate dilua cu o linguriță de apă caldă. Dacă șerbetul este mai consistent (întărit) și este nevoie de lichid mai mult, atunci se fierb 50—100 g zahăr cu 25—50 ml apă, pînă cînd se leagă bine (cînd se ridică lingura din sirop, pe lat, cad deodată, de pe marginea acesteia 3 picături, una lîngă alta); șerbetul se diluează cu sirop, sau se subțiază cu ceva mai mult unt (dacă nu este nevoie de prea mult lichid) cu care se amestecă bine la cald, cum s-a arătat, apoi se folosește imediat la glasat.

Pentru un tort mijlociu, copt într-o formă sau cratiță de 2 l, se vor pune la încălzit 250—300 g șerbet și 50—60 g unt. Tortul, aranjat cu crema numai între foi (nu și pe dinafară), se presează lateral cu lama unui cuțit ca să nu prezinte denivelări, se ține la frigider 2—3 ore, ca să se întărească crema, apoi se așază pe o foaie de nailon (ca să se poată aduna șerbetul care se scurge). Se lasă cca 30 minute, în bucătărie, înainte de glasare, ca să nu fie prea rece și să nu se întărească glazura prea rapid, cînd se toarnă peste el. Șerbetul, subțiat cît este necesar, ca să curgă și să acopere tortul într-un strat de 2—3 mm, se toarnă deasupra acestuia; se orientează repede (cu un cuțit inoxidabil cu lama lată) în toate direcțiile ca să se acopere bine, deasupra și lateral; șerbetul care a curs pe nailon se ridică cu lama cuțitului, acoperind bine tortul, unde mai este nevoie. Se poate lucra destul de liniștit, deoarece

glazura nu se întăreşte atît de repede. După ce tortul s-a acoperit bine, glazura se lasă să se întărească 2—3 ore (sau cît este necesar). Toate resturile de glazură se adună de pe foaia de nailon, iar tortul se ridică cu 2 cuţite introduse sub el şi se aşază pe un platou cu sau fără picior. Deasupra se ornează cu unt frecat (şi colorat foarte puţin cu cacao), cu ajutorul cornetului de hîrtie, tăiat la vîrf în formă de stea, cum s-a arătat la începutul capitolului (v. „Torturi").

Tot cu şerbet se pot glasa eclerurile, ruladele, işlerele şi toate prăjiturile care necesită o glazură mai fină.

Glazură albă

Un albuş, 150 g zahăr pudră pentru un ou de 60 g şi 140 g pentru un albuş mai mic, 15 ml zeamă de lămîie.

Albuşul se bate spumă cu furculiţa, se adaugă zahărul pudră şi zeama de lămîie cu care nu se mai bate, ci numai se freacă circular, cu furculiţa, 5—6 minute, pînă cînd se topeşte zahărul şi se moaie albuşul, ca o smîntînă care curge puţin.

Această glazură se foloseşte numai pentru fursecurile care au fost deja coapte: işlere, rondele din aluat fraged, indiene, ciuperci din indiene etc. Glazura se aplică, cu lama cuţitului, în strat subţire, deasupra lor, apoi acestea se lasă să se usuce, fără să se mai introducă în cuptor.

Dacă se foloseşte pentru prăjituri cu foile coapte înainte şi apoi aranjate cu umplutura, prăjituri din foi cu miere, cu amoniac etc., glazura se prepară la fel, însă numai cu 100 g zahăr pudră pentru un albuş. Glazura va fi suficientă pentru o tavă mijlocie (cca 23/33 cm sau ceva mai mare); se toarnă toată peste foaia de deasupra, se întinde cu cuţitul şi se presară cu nuci tăiate în felii şi, apoi, tocate, cu bomboane mici, colorate sau cu ciocolată, rasă direct peste glazură, sau cu granule de ciocolată. Toate se presară numai în cantitate mică, ca să nu acopere toată glazura. Se lasă să se usuce pînă a doua zi, apoi prăjitura se taie în bucăţi de 3/5 cm.

Glazură galbenă

4 gălbenuşuri, 100 g zahăr pudră, 15 ml zeamă de lămîie sau rom, un pachetel zahăr vanilat (deci, la un gălbenuş — 25 g zahăr şi pentru 3—4 gălbenuşuri — o lingură zeamă de lămîie sau rom)

Se pun toate ingredientele într-o farfurie adîncă şi se freacă cu o furculiţă inoxidabilă 10 minute, pînă cînd compoziţia va fi ca o cremă spumoasă care curge; se pot freca şi cu mixerul, cca 2 minute. Glazura se deşartă peste prăjiturile coapte în foi, aranjate cu marmeladă (arlechin) sau cu diferite creme (cu foile coapte înainte), se întinde cu cuţitul, acoperind toată foaia de deasupra şi apoi se ornează, cum s-a arătat la glazura albă, avînd grijă să nu se acopere prea mult fondul galben. Se lasă să se usuce 4—5 ore (sau cît este necesar), fără să se introducă în cuptor, apoi se taie în dreptunghiuri de 3/5 cm.

ŞERBETUL

ŞERBETUL este un produs care are la bază zahărul şi apa, plus diferite arome pentru gust şi culoare. Proporţia este de: 1 kg zahăr la 1/2 l apă şi 50—100 g glucoză (sirop gros) ori 15 ml zeamă de lămîie (ambele împiedică zaharisirea). Zahărul cubic este de preferat, deoarece este mai curat, dar se poate folosi orice fel de zahăr, dacă se iau unele măsuri de precauţie. Cratiţa în care se fierbe şerbetul se va folosi numai în acest scop (sau pentru prepararea dulceţurilor). Pentru şerbet se poate folosi şi o oală mai înaltă (de cca 6 l), nefolosită pentru mîncăruri în care acesta fierbe fără să dea în foc. Zahărul se amestecă cu apa (cu o lingură din metal inoxidabil), într-o cratiţă sau oală, pusă pe foc, pînă cînd se dizolvă tot şi nu rămîn cristale de zahăr pe marginea cratiţei (care pot provoca zaharisirea). Pentru a preveni zaharisirea şerbetului, siropul se va fierbe, chiar de la început, acoperit cu capac (care să nu aibă urme de mîncare) sau, preferabil, cu o farfurie întinsă de porţelan; altfel, se vor forma cristale de zahăr pe marginea cratiţei, în timpul fiertului. Substanţa acră (zeamă de lămîie, oţet) se pune în sirop numai la sfîrşit, după ce s-a făcut proba, ca să se vadă dacă acesta este suficient de legat, altfel şerbetul nu se va „tăia" la frecat (glucoza se poate pune de la început). În cazul cînd şerbetul se face dintr-un kilogram de zahăr, siropul se încearcă după 15 minute, dacă este legat suficient. Dacă este în cantitate mai mică, fierbe mai repede şi proba trebuie făcută mai curînd. Se pun pe o farfurioară 2—3 linguri cu apă rece; se introduce o lingură de metal, uscată, în sirop, din vîrful acesteia se lasă să cadă în apă 2—3 picături de sirop gros, în acelaşi loc (pe farfurioară), apoi se prinde grămăjoara de sirop între două degete şi, dacă se adună ca o bomboană moale (ca o miere) şi nu se împrăştie în apă, înseamnă că siropul este legat suficient; altfel, se va fierbe în continuare. Se mai poate încerca şi altfel. Lingura cu sirop se ţine vertical şi acesta se lasă să se scurgă înapoi în cratiţă; numai ultima picătură se lasă să cadă pe marginea înclinată a unei farfurii şi, dacă aceasta se opreşte pe loc, ca o mărgea rotundă şi bombată, înseamnă că siropul este gata. Se pune atunci zeama de lămîie ori glucoza (dacă aceasta nu s-a pus înainte) care au scopul de a îm-

piedica masarea, adică împietrirea şerbetului, cînd se freacă. Siropul se amestecă bine cu lingura, apoi se ia de pe foc, lăsîndu-l să se răcească tot acoperit, ca să nu se formeze cristale de zahăr la suprafaţă care ar putea provoca zaharisirea şerbetului în timp ce se răceşte. După ce s-a răcit, şerbetul se îngroaşă şi are la suprafaţă o peliculă netedă şi lucioasă, peste care alunecă mîna. Se freacă circular cu un făcăleţ din material plastic rezistent sau din lemn de fag, lung de cca 50 cm, cu diametrul de cca 3 cm. Cînd se începe frecatul, şerbetul se întinde ca o coardă lipicioasă şi lucioasă, cu aspect de miere groasă; după cîteva minute, prin frecare, îşi va schimba aspectul, devenind instantaneu mat, coarda rupîndu-se ca un aluat mai vîrtos. Consistenţa şerbetului depinde de cît de tare a fost legat la fiert şi aceasta se poate observa la probă, în apă rece. Dacă bomboana a fost moale, şerbetul va fi mai moale şi, deci, nu va prezenta pericolul de a se masa (pietrifica). Dacă la probă, bomboana a fost mai tare, atunci trebuie o mare atenţie, cînd se taie coarda, deoarece şerbetul se va întări în cîteva secunde, dacă se opreşte frecatul; deci, cînd se rupe ca un aluat vîrtos (fără să se oprească din frecat), şerbetul se va stropi cu o linguriţă de apă rece sau zeamă de lămîie (care stau la îndemînă), frecîndu-l în continuare, tot mai intens şi stropindu-l cu cîteva picături de apă, dacă mai este nevoie. Dacă s-a întărit şi nu se mai poate freca cu făcăleţul, se trece imediat la frămîntatul cu mîna, aşa cum se frămîntă orice aluat, adăugînd cîte 1/2 linguriţă cu apă, pînă capătă aspectul unui aluat dospit. Şerbetul mai moale este foarte bun pentru glasat sau pentru prepararea cremelor de tort, adăugat la untul frecat (v. „Cremă din şerbet"). Pentru servit în pahar (ca şi pelteaua), şerbetul trebuie să fie mai vîrtos, să nu alunece de pe linguriţă.

Şerbetul se păstrează în borcane, bine închise cu capac de metal, dar uneori se întăreşte atît de mult, încît nu se poate scoate decît cu mare greutate. De aceea, este de preferat, ca şerbetul mai vîrtos să se păstreze în pungi de nailon mai groase, de tipul celor pentru lapte, bine legate, în care acesta se va muia şi cristalele de zahăr se vor desface, dacă s-au format. În acest fel, se poate păstra timp îndelungat. Şerbetul moale se păstrează numai în borcane.

Şerbet de zahăr ars

1 kg zahăr, 1/2 l apă

O crăticioară sau tigaie smălţuită în care s-au pus 150 g zahăr tos se aşază pe foc, dar nu direct pe flacără. Cînd apare primul punct caramelizat, se învîrteşte în acel punct, cu coada unei linguri de lemn, pînă ce se caramelizează, treptat, tot zahărul şi capătă culoarea maro deschis. Se lasă cîteva secunde să fiarbă, pînă cînd se formează puţină spumă la suprafaţă, se stinge imediat cu 100 ml apă fierbinte, lăsîndu-se la foc mic, pînă cînd se dizolvă tot zahărul, apoi se ia de pe foc. Restul de 850 g zahăr şi 400 ml apă se pun la fiert într-o cratiţă sau oală care se poate acoperi cu o farfurie de porţelan, cum s-a arătat la începutul capitolului. Se amestecă cu o lingură de metal, pînă cînd se topeşte tot zahărul; se fierbe acoperit, 15 minute, la foc mijlociu, apoi se toarnă peste el zahărul ars (clătind bine crăticioara sau tigaia cu siropul din cratiţă). Nu se mai acoperă, deoarece va face spumă şi va da în foc; de

aceea, se fierbe în continuare, numai la foc mic. Acest şerbet nu este atît de expus la zaharisire; nu se pune în el nici zeamă de lămîie, nici glucoză. Se fierbe cca 5 minute, apoi se face proba în apă rece; dacă picăturile de sirop se adună ca o bomboană moale, se ia cratiţa (oala) de pe foc, se acoperă cu farfuria şi se lasă să se răcească. Şerbetul nu trebuie legat prea tare, deoarece din cauza zahărului ars, se freacă mai greu (trebuie să ţină altcineva de cratiţă). Cînd se începe frecatul, se formează o coardă cleioasă şi consistentă care cu greu se poate învîrti cu făcăleţul, dar pe măsură ce se freacă circular, se moaie şi, după 8—10 minute, începe să-şi schimbe culoarea, devenind din ce în ce mai deschisă, pînă la crem şi îşi pierde şi strălucirea (devine mată). Dacă se întăreşte brusc, se stropeşte imediat cu o linguriţă de apă rece, sau chiar cu mai multă, dacă este nevoie. Dacă s-a întărit, încît nu se mai poate freca, şerbetul se frămîntă cu mîna, stropindu-l, între timp, cu apă, pînă cînd capătă consistenţa unui aluat dospit, mai vîrtos.

Şerbetul de zahăr ars este cel mai adecvat de a fi servit la pahar. Ca să fie mai gustos, cînd este complet gata, şerbetul se amestecă cu 200 g nuci sau alune (prăjite, în prealabil, 10 minute, şi, apoi, tăiate în felii mai groase). Se frămîntă pînă cînd acestea se încorporează bine, apoi se pune în borcan bine închis sau în pungă de nailon bine legată şi se păstrează în cămară.

Şerbet de cacao sau ciocolată

1 kg zahăr, 80—100 g cacao sau 100—150 g ciocolată de menaj, 1/4 baton vanilie sau un pachetel cu zahăr vanilat, 50—100 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămîie, 1/2 l apă

Cacaua se cerne neapărat prin sită de sîrmă inoxidabilă; ciocolata se rade prin răzătoarea cu găuri mari. Într-o cratiţă de dulceaţă sau într-o oală de 2 1/2—3 l, pusă pe foc, se amestecă zahărul cu apa, cu o lingură de metal, pînă cînd acesta se dizolvă bine (să nu rămînă pe marginea vasului cristale de zahăr) şi se lasă să fiarbă 15 minute (vasul se acoperă cu un capac sau cu o farfurie de porţelan). După aceea, cratiţa se ia de pe foc, pînă cînd se face proba, cum s-a arătat la începutul capitolului. Dacă siropul nu s-a legat suficient, se mai lasă să fiarbă 4—5 minute şi se face din nou proba; dacă picăturile de sirop s-au legat, în apă rece, ca o bomboană moale, se poate adăuga zeama de lămîie sau glucoza şi batonul de vanilie, se amestecă cu lingura şi, apoi, se ia imediat de pe foc. Cacaua sau ciocolata şi zahărul vanilat (dacă nu s-a pus baton) se pun într-un castron de porţelan şi se adaugă cîte o lingură cu sirop fierbinte, frecînd mereu, pînă cînd se omogenizează şi capătă consistenţa unei smîntîni subţiri; apoi, se toarnă în restul de sirop, se amestecă bine, se acoperă şi se lasă să se răcească. Cînd este rece, se freacă cu făcăleţul. La început, se formează o coardă lucioasă de culoare maro care, pe măsură ce se freacă, îşi pierde din strălucire, devine mată şi se deschide la culoare (ca o cafea cu lapte). Dacă prin frecare, nu se întăreşte, ci rămîne ca un aluat moale, şerbetul nu se stropeşte cu apă. Numai dacă siropul a fost legat ca o bomboană mai tare şi şerbetul s-a întărit, încît nu se mai poate freca, atunci trebuie stropit cu apă şi frămîntat cu mîna. Acest şerbet se freacă mai uşor decît cel de zahăr ars, dar se poate întîmpla să facă şi cristale la su-

prafață, cînd se răcește, dacă nu s-au luat toate măsurile de precauție. Dacă șerbetul se păstrează în pungă de nailon, după ce s-a frecat, toate cristalele formate se vor dizolva; la glasat, cînd se va încălzi cu untul, oricum acestea se vor topi.

Șerbet de lămîie sau portocală

1 kg zahăr, o lămîie sau portocală, 1/2 l apă, 15 ml zeamă de lămîie.

Zahărul cu apa se pun la fiert într-o cratiță sau oală acoperită. Se rade coaja de pe toată suprafața lămîii sau portocalei și se pune într-un săculeț mic din tifon (cît un degetar), legat cu un fir de ață albă. Cînd siropul este aproape legat, după cca 15 minute, săculețul se introduce în sirop și se leagă cu firul de ață de toarta cratiței (oalei). Siropul se fierbe tot timpul acoperit, altfel se vor forma cristale pe margine, iar cînd se va răci, se vor forma și la suprafață. Siropul se încearcă în apă rece, după metoda arătată la început și, cînd picăturile se adună ca o bomboană mai moale, se pune zeama de lămîie sau glucoza, se amestecă bine, lăsînd să mai fiarbă cîteva clocote, apoi se dă la rece, tot acoperit. (Zeama de lămîie nu se pune de la început și nici în cantitate mai mare, deoarece șerbetul nu se va mai tăia la frecat, va rămîne lipicios și se va întinde; nu se va putea folosi pentru glasat, deoarece nu se va usca). După ce s-a răcit, se freacă; la început coarda este lucioasă și transparentă, dar pe măsură ce se freacă, se albește ca laptele și devine mată, semn că s-a tăiat. Se stropește, numai dacă este prea vîrtos și atunci, cu zeamă de lămîie sau de portocală.

Șerbetul se pune în borcane, dacă este moale, sau în pungă de nailon, dacă este vîrtos.

Șerbet de trandafiri

1 kg zahăr, 1/2 l apă, 100 petale de trandafiri pentru dulceață, 15 ml zeamă de lămîie.

Petalele de trandafiri, curățate de partea albă, se freacă cu zeama de lămîie. Șerbetul se fierbe exact, cum s-a arătat la începutul capitolului (ca un șerbet simplu, alb). Cînd se freacă și se taie, se stropește cu sucul de trandafiri, stors bine prin tifon.

Șerbetul va avea culoarea roz. Se poate colora mai intens cu colorant alimentar roșu (2—3 picături).

Șerbet de zmeură, frăguțe sau diferite esențe

Șerbetul se pregătește, cum s-a arătat la începutul capitolului, numai din sirop simplu care, la probă, trebuie să se adune într-o bomboană puțin mai tare. Cînd se taie la frecat, șerbetul se stropește cu suc din fructele respective, atît cît este necesar, ca să capete consistența unui aluat care se poate frămînta ușor. Se poate stropi cu esențe de migdale, fisticuri etc.

CONSERVE DIN LEGUME

CONSERVELE se fac din legume proaspete şi sănătoase. Una din metodele de conservare este sterilizarea, adică supunerea lor la o temperatură de 100°C (temperatura la care fierbe apa) pentru distrugerea bacteriilor şi altor microorganisme pe care le iau din aer, pămînt sau prin manipulare. Pentru ca sterilizarea să fie perfectă, conservele trebuie să fie ermetic închise, adică să nu pătrundă aerul cu microorganisme în borcane sau sticle, după ce acestea au fost sterilizate.

Legarea borcanelor cu celofan

Celofanul, pentru a fi mai impermeabil, se pune în două foiţe suprapuse. Se măsoară să fie cu 2—3 cm mai lat decît gura borcanului (de jur împrejur). După dimensionare, celofanul se îndoaie şi se taie atîtea pătrate (de celofan dublu), cîte borcane sînt de legat. Pătratele de celofan se udă cu apă rece, se netezesc pe gura borcanului, ca să se elimine tot aerul dintre ele şi se potrivesc pe borcan, ţinîndu-le fix cu mîna, iar cu cealaltă trecînd laţul sforii peste celofan, ca să-l fixeze. Sfoara din cînepă care se găseşte în comerţ este cea mai rezistentă şi, odată strînsă, nu se mai desface. Sfoara se udă înainte de legare, ca să aibă, o mai mare elasticitate la întins; prin uscare, se va strînge în jurul borcanelor.

Ca să se obţină laţul cu care se prinde celofanul, se îndoaie în două capătul sforii, formînd o buclă de 30—40 cm lungime, sau mai lungă, aceasta depinzînd de grosimea, la gît, a borcanului. Se prinde cu mîna stîngă în locul unde se termină capătul îndoit al sforii, se introduce mîna dreaptă prin bucla formată, ca să se tragă sfoara îndoită numai atît, cît să se formeze laţul, care se trece peste gura borcanului, astfel fixînd celofanul. Se strînge laţul, dar nu prea tare, pînă se aranjează celofanul, ca să nu aibă cute pe marginea de la gura borcanului; celofanul nu se întinde deloc, deoarece acesta se va subţia şi la fiert va plesni. După ce s-a aşezat celofanul fără cute, sfoara se strînge

cît mai tare şi capetele acesteia se îndreaptă în direcţii opuse, învîrtindu-se o tură în jurul borcanului; unde se întîlnesc, sforile se petrec una peste alta, făcînd astfel o jumătate de nod. Se mai trece de două ori sfoara în jurul borcanului, apoi se face o jumătate de nod, se strîng bine sforile şi se mai trec o dată, una peste alta, făcînd astfel nodul definitiv. Ca să nu se lărgească sfoara şi nodul definitiv să rămînă cît mai strîns, sforile se petrec de două ori, una peste alta, ca o jumătate de nod, unde se întîlnesc, trăgînd puternic de ele şi făcînd nodul definitiv. În felul acesta, se poate lega un borcan de către o singură persoană.

Sterilizarea în apă (bain-Marie)

Borcanele legate se aşază într-un vas suficient de înalt, ca să intre întregime în el; numai astfel, se va putea realiza o sterilizare bună. Pe fundul vasului se aşază ziare îndoite în 4 sau cîrpe, altfel borcanele vor plesni; acestea se aşază în aşa fel, încît fundul vasului să rămînă neacoperit cca 3—4 cm spre margine, pentru a se observa cînd începe să fiarbă apa în clocote; din acel moment se calculează durata de sterilizare. Borcanele trebuie să fie de aceeaşi înălţime, pentru ca apa din vas să ajungă pînă la sfoara cu care sînt legate, numai astfel înfierbîntîndu-se uniform conţinutul lor. Vasul în care fierb se acoperă cu 2 ziare, (nu cu capac) ca să se menţină temperatura şi deasupra, permiţînd totuşi vaporilor să iasă. Borcanele trebuie fierte la foc mijlociu, chiar de la început. Cînd apa din vas începe să clocotească, focul se reduce mult, ca să fiarbă în clocote abia perceptibile, pînă la sfîrşitul sterilizării. La foc mare, celofanul se ridică mult în timpul fiertului (ca o băşică) din cauza dilatării aerului din conţinutul borcanelor şi cînd acestea se răcesc, se produce un vid care atrage celofanul în jos şi acesta plesneşte, fapt care necesită o nouă sterilizare.

Cînd timpul indicat în reţetă necesar sterilizării s-a scurs, se ia vasul (oala) de pe foc, se aşază pe un grătar, se acoperă bine cu pături groase şi se lasă astfel, înăbuşit, pînă a doua zi, continuîndu-se sterilizarea fără să fie afectat celofanul. Dacă se procedează în acest mod, sterilizarea pe foc va dura mai puţin, aşa cum se indică în reţetă, chiar şi pentru conservele mai dificile (fasole verde, fasole boabe, ghiveciuri). Borcanele reci se scot, apoi se şterg de apă, se etichetează şi se aşază în cămară. Pentru a împiedica, măcar în parte, scăderea conţinutului din borcane, se unge celofanul (după ce s-a uscat) cu o bucăţică de vată înmuiată în untdelemn. Este mai bine să se facă conserve numai pentru perioada cînd lipsesc în stare proaspătă unele legume şi zarzavaturi, deoarece, borcanele neînchizîndu-se cu capac de metal, lichidul va scădea şi untdelemnul se va rîncezi, dacă se păstrează de pe un an pe altul.

Sterilizarea conservelor lichide

Se aplică la sucuri de roşii, bulion de roşii, sucuri din fructe sau siropuri de fructe etc. care se pun clocotite în sticle. În acest scop, se va procura

un disc din metal de 2—3 cm grosime (o bucată de fontă (fier), pe care să poată sta sticla; în lipsa acestuia, se pot folosi două cuțite cu mîner gros din metal. Placa din metal sau cuțitele se vor așeza pe un scaun de bucătărie, aproape de sobă sau aragaz, ca să fie la îndemînă. Peste ele se așază sticla ținută la temperatura bucătăriei (nu trebuie încălzită deloc înainte) în care se toarnă lichidul clocotind, cu pîlnia și polonicul, numai cîte puțin la început, ca sticla să se dilate treptat. În acest mod, sticla nu va plesni, deoarece metalul, fiind bun conducător de căldură, va absorbi căldura acumulată la bază (sticla nu se va dilata mai mult la bază decît în rest). După ce s-a turnat lichid fierbinte de 2—3 cm, sticla se poate umple în continuare fără nici un risc.

Metalul va absorbi căldura mai repede, numai cînd este rece, de aceea nu se pune pe sobă, ca să nu se încălzească; dacă se încălzește prea mult, trebuie răcit cu apă rece și bine uscat cu o cîrpă, apoi se va folosi din nou. Dacă metalul se pune ud, apa, fiind rea conducătoare de căldură, va împiedica căldura din sticlă să treacă în metal și sticla va plesni, cînd se va dilata; nici sticla sau borcanul nu trebuie să fie ude la bază.

Pe măsură ce s-au umplut, sticlele se leagă și se pun imediat în pături calde, unele lîngă altele, sau se așază pe o tavă din tablă nesmălțuită, pe marginea sobei (să fie călduță) sau la aragaz, pe ochiul acoperit, cu un disc de metal, la foc mic. Se umplu atîtea sticle, cîte încap pe o tavă (8—10 bucăți), se leagă apoi cu celofan dublu și cu sfoară nu prea groasă, udată cu apă (v. „Legarea borcanelor"). Ca să se poată lucra mai ușor, sticlele legate se așază tot pe tavă, ca să se mențină fierbinți, pînă cînd se termină de legat toate. Trebuie să fie pregătit dinainte un coș sau o lădiță (sau chiar un colț din bucătărie) care se căptușesc bine cu o pătură groasă dedesubt, lateral și deasupra, încît să se poată introduce repede sub pătură toate sticlele, unele lîngă altele; în acest mod, se sterilizează pînă a doua zi. Pînă se leagă primele sticle, lichidul care a rămas se ia de pe foc; se va da în clocot, numai cînd urmează să se pună, în continuare, în sticle. După ce toate sticlele s-au așezat sub pătură, se pun peste ele și alte materiale călduroase (perne), pentru a se păstra căldura cît mai mult timp.

Conservarea frunzelor de pătrunjel

Firele de pătrunjel proaspete, verzi, se spală în apă multă; apoi se scot din apă, se scutură bine și se rup frunzulițele, răsfirîndu-le în strat subțire pe un tifon dublu sau pe o față de masă veche, care vor absorbi umezeala. După ce s-au zvîntat 24 ore la umbră, se taie mărunt și, astfel răsfirate pe tifonul uscat, se vor usca mai repede (2—3 zile), dacă au fost așezate în strat subțire. Dacă stratul a fost gros, frunzele se vor usca greu, se vor îngălbeni din cauză că încep să fermenteze sau să mucegăiască. Este de preferat să se pună la uscat în mai multe serii. După ce se usucă bine, pînă cînd se zdrobesc, frunzele de pătrunjel se păstrează în pungă de hîrtie sau, preferabil, în borcan cu capac, unde își vor menține mai bine aroma. Se pot păstra verzi, spălate și tăiate mărunt, în pungă de nailon, la congelator.

Cine dispune de o verandă închisă (sau chiar între geamuri în bucătărie), poate sădi pătrunjelul în lădiță sau în ghivece, unde, dacă are lumină și răcoare, va înfrunzi tot timpul iernii.

Frunzele verzi de pătrunjel, pe lîngă aroma plăcută pe care o dau preparatelor, reprezintă și o sursă de vitamine, dacă se adaugă numai la servire sau după ce s-a luat mîncarea de pe foc.

Conservarea frunzelor de mărar, țelină, leuștean

Se usucă la fel ca și pătrunjelul, tot timpul verii pînă toamna. Uscate la umbră, își păstrează bine aroma și culoarea verde și se pot întrebuința pentru orice preparate fără sare sau oțet, deci și pentru regimuri. Se păstrează în pungi de hîrtie sau din pînză, sau în borcane închise și etichetate. Dacă se usucă la soare, își vor pierde aroma și vor căpăta gust de iarbă uscată. Se pot păstra și verzi tocate mărunt, în pungă de nailon, la congelator.

Conservarea tarhonului

Se poate păstra uscat, ca și pătrunjelul sau mărarul, sau în pungă de nailon la congelator, în crenguțe, netocat. În mod obișnuit, se conservă cu oțet, păstrîndu-și astfel bine aroma. Primăvara, se aleg crenguțele tinere, se spală, se scurg bine de apă și se stropesc cu oțet de 9 grade. Pentru 1/2 kg frunze de tarhon (mlădițele tinere) sînt necesare 500 ml oțet de 9 grade și o linguriță cu vîrf de sare (se poate și fără), cu care se amestecă bine într-un lighenaș; apoi, tarhonul se așază imediat în borcane, împreună cu tot oțetul, presîndu-se, pînă cînd lichidul iese deasupra. Se leagă simplu cu o foaie de nailon, conservîndu-se astfel și ani de zile, chiar dacă scade oțetul. Dealtfel, este preferabil ca oțetul să se completeze, dacă acesta scade mult; în felul acesta, tarhonul își va păstra culoarea (altfel, se va închide la culoare). Cotoarele mai groase care au rămas se rup în bucăți și se pun, în alt borcan, cu oțet îndoit cu apă; se leagă simplu cu nailon. Acest oțet se poate întrebuința pentru aromarea diferitelor ciorbe sau sosuri.

Conservarea cimbrului

Este o plantă condimentară cu multiple întrebuințări — atît în preparatele culinare, cît și pentru condimentarea diferitelor murături. Toate părțile plantei conțin uleiuri volatile. Se poate culege, de cînd înflorește și pînă toamna tîrziu, după ce se coace sămînța. Cimbrul înflorit este mai aromat; i se taie doar rădăcina, lăsînd ramurile răsfirate să se usuce 2 zile, la umbră; acestea se pun într-o pungă de nailon sau într-un săculeț din

pînză care se va agăța de un cui, în cămară. Dacă se culege toamna (octombrie), după ce se coace sămînța, i se taie rădăcina și ramurile se pun, imediat, într-o pungă (sau săculeț) care se va păstra în cămară. Se folosesc ramurile întregi sau numai frunzulițele și semințele uscate și bine zdrobite.

* * *

Aceste plante aromate care se găsesc din abundență la noi în țară nu trebuie să lipsească din cămara nici unei gospodine. Fără ele nu se poate da gust bun mîncărurilor, sosurilor, ciorbelor și altor preparate.

CONSERVE ÎN OȚET ȘI MURĂTURI

Gogoșari și ardei

Gogoșari în oțet

Gogoșarii, pentru a se conserva bine fără să fermenteze, trebuie puși în oțet de 3 grade, adică la 1 litru de oțet de 9 grade se adaugă 2 litri de apă; ca să se reducă din tăria oțetului se adaugă (la cei 3 litri lichid) 1/2 kg zahăr, din care 200 g se pot înlocui cu 200 g miere. Astfel conservați, gogoșarii vor fi foarte gustoși, crocanți și lucioși. Se mai adugă, 10 g sare pentru fiecare litru de lichid, iar pentru tot lichidul 1—2 foi de dafin și o frunză de țelină și cca 300—400 g hrean și 20 boabe de piper sau 1/2 linguriță cu piper măcinat, la 7—8 kg gogoșari.

Se aleg gogoșari foarte proaspeți, fără defecte; se spală și apoi se scurg de apă. Se pot conserva întregi sau tăiați în felii. Cînd se conservă întregi, i se face fiecărui gogoșar cîte o tăietură de 3—4 cm chiar la mijloc, pe partea opusă cozii. În acest fel, se poate vedea, dacă au defecte în interior. Gogoșarii cu defecte (mucegai, insecte) se curăță bine sau se taie în felii și se pun printre cei întregi. Este mai practic să se pună toți gogoșarii tăiați în felii (sferturi), economisind astfel borcane și spațiu de depozitare.

Într-o cratiță de 6—7 l se pun 1 l oțet și 2 l apă, plus zahărul, sarea și condimentele menționate mai sus (suficiente pentru 7—8 kg gogoșari) și se lasă să fiarbă acoperite. Cînd lichidul clocotește, se pune un rînd de gogoșari întregi sau, dacă sînt tăiați în felii, cîți cuprinde lichidul; se acoperă și se lasă să se înfierbînte, pînă cînd fierb în clocot 1—2 minute și se deschid la culoare. Dacă gogoșarii sînt întregi, se întorc un minut și pe partea cealaltă. Dacă sînt tăiați în felii, se scot imediat (scurși de zeamă) cu spumiera și se împart direct în borcanele călduțe, așezate pe o tavă din tablă nesmălțuită, pe marginea sobei, la foc mic; sau fiecare borcan se pune pe o placă de fier sau pe două cuțite cu mîner din metal, așezate

pe un scaun, lîngă sobă sau aragaz, ca să nu plezneascâ, cînd se pun gogoşarii fierbinţi. Astfel se procedează şi cu restul de gogoşari, pînă cînd se termină toată cantitatea. Borcanele se umplu fără a-i presa, lăsîndu-i aşa cum se aşază ei. Gogoşarii se pot pune toţi într-o cratiţă acoperită şi apoi se vor aşeza suprapuşi, fără să se preseze deloc, în borcane. Opărirea are scopul de a le reduce din rigiditate, astfel intrînd în număr mai mare în borcane şi de a distruge microorganismele care se găsesc la suprafaţa lor, asigurînd o mai bună conservare. După ce se mai răcesc, se lasă şi, apoi, se completează toate borcanele cu conţinutul unuia dintre ele. Gogoşarii se pot pune în borcane oricît de mari, deoarece nu mai fermentează şi nici nu mucegăesc, chiar dacă s-a început să se consume din borcan, cu condiţia să fie mereu acoperiţi, ca să nu intre musculiţe de fermentaţie. După ce toţi au fost aşezaţi în borcane, deasupra lor se pun, în cruce, cîte 2—3 felii de hrean la fiecare borcan sau cîte o linguriţă cu vîrf de sămînţă de muştar pentru fiecare litru calculat după volumul borcanului. Oţetul în care au fost opăriţi se împarte imediat în toate borcanele, în raport cu mărimea lor, chiar dacă nu se umple nici unul pînă sus. Dacă lichidul nu este suficient, se mai prepară oţet cu apă şi zahăr, exact în aceleaşi proporţii, fiert cîteva clocote, cu care se completează lichidul cald în toate borcanele, pînă la gîtul lor. Borcanele, puse pe masă, se prind de mijloc cu ambele mîini, se răsucesc la stînga-dreapta, ca lichidul să intre bine peste tot, unde mai sînt goluri cu aer, apoi se umplu pînă la gură. Se leagă cu celofan dublu şi, cînd celofanul s-a uscat, acesta se unge cu puţin untdelemn deasupra. Borcanele se păstrează în cămară, într-un loc mai întunecos, deoarece lumina schimbă culoarea gogoşarilor (devin maronii). Dacă lichidul s-a completat cu oţet care n-a fost fiert cu mirodenii, borcanul se răstoarnă, ţinîndu-l cu o mînă de gură şi cu alta de bază, ca să se amestece bine oţetul, să fie tot aromat. Gogoşarii vor avea o aciditate foarte plăcută, deoarece zahărul anihilează foarte mult acreala. Dacă se pune oţet mai diluat, gogoşarii vor fermenta, vor căpăta un gust neplăcut şi se vor muia.

Gogoşari în oţet diluat I

8—10 kg gogoşari proaspeţi, 1 l oţet de 9 grade, 3 l apă, 4 aspirine (o tabletă aspirină la 1 l lichid), 500 g zahăr (din care 200 g se pot înlocui cu miere), 2 foi de dafin, 2 frunze de ţelină, 10 boabe piper sau un vîrf de linguriţă cu piper măcinat (facultativ), 10 g sare la 1 l lichid (deci, 40 g).

Gogoşarii spălaţi se pregătesc la fel, ca în reţeta precedentă, întregi sau tăiaţi în felii. După ce au fost tăiaţi la mijloc, gogoşarii întregi sau ceilalţi în felii nu se mai spală, pentru ca apa simplă fără oţet să nu intre în cei întregi sau să rămînă pe felii şi să dilueze mai mult oţetul. Oţetul, apa, zahărul, sarea, aspirinele zdrobite bine şi aromele, se fierb în clocot, apoi gogoşarii se opăresc, cum s-a arătat în reţeta precedentă, întregi sau în felii şi se pun direct în borcane sau într-un vas acoperit, pînă cînd se termină toată cantitatea şi apoi se aşază în borcane, întregi sau cu feliile suprapuse, fără să

se preseze. După ce s-au pus gogoşarii pînă la 1/3 din borcan, se toarnă din lichidul în care au fiert, cît să-i cuprindă, aşezîndu-i în continuare pînă la gîtul borcanelor; astfel, se umplu toate golurile dintre felii, iar în cei întregi intră mai bine lichidul cu oţet. Deasupra lor se pun felii de hrean, în cruce (ca să-i menţină în lichid) şi apoi se toarnă oţetul rece sau călduţ pînă la gîtul borcanelor, răsucind puţin borcanele între palme, ca lichidul să intre în toate golurile. Apoi, se completează lichidul pînă sus, la gura borcanelor.

După ce s-au legat cu celofan dublu, borcanele se aşază în cămară. Gogoşarii nu vor mai fermenta şi nu vor fi prea acri.

Gogoşari în oţet diluat II

Circa 6 kg gogoşari proaspeţi, 2 l apă, 400 ml oţet de 9 grade, 25 g sare (sau mai puţină), 200 g zahăr sau miere, 4—5 linguriţe cu vîrf de sămînţă de muştar, o foaie de dafin, 2 frunze de ţelină, un vîrf de linguriţă piper (facultativ).

Gogoşarii se spală bine cît sînt întregi şi apoi se taie în felii (sferturi). Oţetul, apa şi celelalte ingrediente se pun într-o cratiţă de 4—5 l. Gogoşarii se opăresc, pe rînd, acoperiţi, cum s-a arătat în reţetele precedente, se scot cu strecurătoarea într-o cratiţă, apoi se aşază în borcane de 1/2 l pînă la 3 l şi peste ei se toarnă lichidul rece sau călduţ, care trebuie să ajungă numai pînă la 2 cm sub gura borcanelor. Borcanele se leagă cu celofan dublu şi apoi se sterilizează în apă (la foc mic), pînă cînd se înfierbîntă bine, încît nu se mai poate ţine mîna pe ele (în partea de sus), iar lichidul din oală începe să fiarbă în clocote mici. Se ia, atunci, imediat cazanul de pe foc şi se acoperă bine cu pături, ca să se menţină cît mai mult apa fierbinte pe borcane, lăsîndu-se astfel să se continue sterilizarea pînă a doua zi, cînd se duc în cămară. După ce s-a uscat, celofanul se unge cu untdelemn deasupra.

Borcanele începute se păstrează la frigider, altfel gogoşarii vor fermenta; de aceea, este de preferat ca aceşti gogoşari să se pună numai în borcane mici.

Salată de gogoşari sau de ardei cu oţet I

1 kg gogoşari sau ardei graşi (cîntăriţi, după ce au fost curăţaţi de cotoare şi seminţe), 150 ml oţet de 9 grade, 50 g zahăr, 10 g sare, 2 linguriţe cu vîrf seminţe de muştar sau 2 felii de hrean (100—150 g), o foaie de dafin, o frunză de ţelină.

Gogoşarii sau ardeii proaspeţi, spălaţi, curăţaţi de seminţe şi, apoi, cîntăriţi, se taie în felii de 1/2 cm, se pun într-o cratiţă sau lighean smălţuit, împreună cu toate ingredientele indicate, se amestecă bine şi se lasă o oră, ca sarea şi zahărul să extragă zeama din ei. Cratiţa se trece apoi pe foc şi gogoşarii (ardeii) se amestecă cu o lingură, 2—3 minute, încontinuu, numai prin răsturnare, ca să se opărească toţi numai în lichidul pe care l-au lăsat (fără să se adauge apă); în felul acesta, se distrug microorganismele ce se găsesc pe ei.

Intr-o cratiță de 6—7 l, se pot pune odată 2—3 kg gogoșari sau ardei. După aceea, se împart imediat în borcane de 1/2 l sau puțin mai mari, cu lichidul respectiv, iar deasupra lor se pun în cruce cîte 2 felii de hrean, care să-i țină presați în lichid (dacă nu s-a pus sămînță de muștar).

Borcanele se leagă simplu, cu nailon sau celofan, numai să nu se evapore lichidul și se păstrează în cămară. Gogoșarii sau ardeii nu vor fi prea acri și nu vor fermenta. Borcanele începute se țin acoperite, ca să nu intre musculițe de fermentație.

Salată de gogoșari sau de ardei cu oțet II

1 kg ardei sau gogoșari (cîntăriți, după ce au fost curățați de semințe), 100 ml oțet de 9 grade, 30 g zahăr sau după gust, 10 g sare, o aspirină, o frunză de țelină, o foaie de dafin, 100—150 g hrean.

Ardeii sau gogoșarii se spală, se curață de semințe, apoi se cîntăresc. Se taie în felii subțiri, cum s-a arătat în rețeta precedentă, se adaugă toate ingredientele, inclusiv aspirina zdrobită bine, se amestecă bine și se lasă să stea o oră, ca să-și lase zeama. După aceea, gogoșarii se înfierbîntă la fel, 2—3 minute, pînă cînd își schimbă culoarea (ca și cei opăriți în oțet cu apă mai multă) și se amestecă prin răsturnare, cu lingura, încontinuu, ca toți să ajungă treptat în lichidul clocotit; în felul acesta, se distrug bacteriile și alte microorganisme care ar putea produce fermentarea. Nu se opăresc mai mult de 2 kg odată, într-o cratiță de 5—7 l, ca să nu se țină prea mult pe foc și să se moaie prea mult; ei trebuie să rămînă crocanți. Se pun imediat în borcane de 1/2 l pînă la 3 l cu 2 felii de hrean deasupra care să-i mențină în lichid. Se leagă simplu cu nailon. Gogoșarii nu vor fermenta, chiar dacă se consumă din ei și nu vor fi prea acri. Cînd se ia din borcan, trebuie apăsați în lichid, ca să nu se usuce și se păstrează acoperiți, ca să nu intre musculițe de fermentație.

Salată dulce de gogoșari sau de ardei

Se pregătește exact, cum s-a arătat în rețeta precedentă, cu deosebirea că se pune zahăr mai mult (80—100 g la 1 kg gogoșari sau ardei), cantitățile celorlalte ingrediente rămînînd identice.

Ardei capia în oțet

1. 2 kg ardei capia (cîntăriți, după ce au fost curățați de semințe și cotoare), 1/2 l oțet, 1 l apă, 250 g zahăr sau miere, 20 g sare, o foaie de dafin, o frunză de țelină, 150 g hrean sau 3 linguriță cu vîrf boabe de muștar.

Ardeii, bine spălați, se taie în jumătate, pe lungime și apoi se cîntăresc. Intr-o cratiță de 3 l, se pun oțetul, apa și toate celelalte ingrediente, afară

de hrean și se acoperă cu capac. Cînd lichidul clocotește, se pun ardeii capia cîți încap, ca să intre bine în lichid, se acoperă și se lasă să fiarbă 2—3 clocote. După aceea, se scot cu o spumieră și se pun într-o cratiță, acoperiți, continuîndu-se la fel, pînă cînd se termină toată cantitatea. Se așază, apoi, în 3 borcane de cîte 1 l fiecare sau într-un borcan de 3 l. După ce ardeii s-au așezat pînă la jumătatea borcanului, se toarnă cca 1/3 din lichid, ca să intre bine între felii; se pun și ceilalți și, la urmă, se toarnă tot lichidul, presîndu-se cu cîte 2 felii de hrean (așezate în cruce), ca lichidul să iasă deasupra.

Borcanele se leagă cu celofan dublu și se așază în cămară. Ardeii nu vor fermenta, chiar dacă se lasă mai mult timp dezlegați. numai să fie acoperiți.

II. Se pot pune la fel, însă, cu oțet mai diluat, exact ca pentru „Gogoșari cu oțet diluat I și II".

Ardei capia copți

1 kg ardei capia copți, curățați și apoi cîntăriți, 150 ml oțet de 9 grade, 50 g zahăr, 2 linguriță cu vîrf sămînță de muștar sau o aspirină, o foaie de dafin, o frunză de țelină.

Ardeii capia proaspeți, drepți și cît mai grași, se spală bine, se șterg și, apoi, se așază pe un grătar deasupra flăcării, ca să li se pîrlească repede coaja de jur împrejur, fără să se moaie prea mult. Se presară, apoi, cu un praf de sare fină și se așază într-o oală, cu capac, pe măsură ce sînt copți. După ce au stat 1/2 oră acoperiți, li se dezlipește cu ușurință toată coaja cu ajutorul unui cuțit inoxidabil, însă fără apă, ca să nu se piardă din sucul de la suprafața lor, care le dă gustul specific de copt. După ce s-au curățat, se lasă întregi, li se taie cozile, dacă acestea sînt prea lungi, se cîntăresc și se pun într-un castron. Oțetul, zahărul, sămînța de muștar sau aspirina zdrobită, foaia de dafin și frunza de țelină se pun într-o crăticioară, se fierb în clocot și, apoi, se deșartă peste ardeii din castron care se vor întoarce, ușor, cu furculița, ca să se înmoaie bine în oțet. Se așază suprapuși orizontal, în borcane mai mici sau într-unul mai mare, avînd grijă să nu rămînă goluri între ei; zeama rămasă (care este foarte puțină) se toarnă egal peste ei, apăsîndu-i puțin cu furculița, ca lichidul să iasă la suprafață.

Borcanele se leagă cu celofan și se așază în cămară. Ardeii nu vor fermenta. Se servesc cu puțin untedelemn deasupra, fără să fie spălați.

Ardei capia prăjiți în untdelemn

2 kg ardei capia (curățați de cotoare și semințe și, apoi, cîntăriți), 200 ml oțet de 9 grade, 50 g zahăr, 20 g sare, 10 boabe de piper sau un vîrf de linguriță piper măcinat, 4 linguriță cu vîrf semințe de muștar sau 2 aspirine, o foaie de dafin, o frunză de țelină, 1/2 l untdelemn.

Ardeii se spală, cît sînt întregi, se scurg bine de apă și se șterg cu un șervet din tifon, se taie în jumătăți pe lungime, îndepărtînd semințele și cotoa-

rele și, apoi, se cîntăresc. Într-o cratiță de 2 l, pusă pe foc, se pune tot untdelemnul; în el se înfierbîntă o bucățică de ardei și cînd aceasta iese la suprafață și începe să se prăjească, înseamnă că untdelemnul este suficient de încins și se pot pune ardeii — 4—5 jumătăți — sau cîte încap în cratiță, unele lîngă altele; se prăjesc, cîte două minute, pe fiecare parte. Se scot cu o andrea subțire, se scurg bine de untdelemn și se pun într-o cratiță cu capac; pe măsură ce se coc, se pun altele în loc, ca să nu se ardă untdelemnul. Uleiul consumat pentru toți ardeii va fi de cca 100 ml care nu se va arde, deoarece prin apa pe care o conțin, se menține tot timpul untdelemnul la o temperatură mai joasă, așa că nu se va transforma în produși toxici; va avea gust pronunțat de ardei, fiind indicat pentru fripturi, sosuri.

Cînd toți sînt copți, oțetul se fierbe 2—3 clocote cu toate ingredientele menționate și se deșartă clocotit peste ardei; se amestecă, ușor, cu furculița, prin răsturnare, ca să se înmoaie bine toți în sos. Se așază în borcane numai cu zeama lor, presîndu-i puțin cu furculița, ca să se ridice zeama și untdelemnul.

Borcanele se leagă și se așază în cămară. Ardeii nu vor fermenta și nu vor fi prea acri, însă trebuie consumați în 6—7 luni, deoarece untdelemnul va rîncezi, cînd vremea începe să se încălzească.

Ardei iuți în oțet

1/2 kg ardei iuți, 200 ml oțet, 200 ml apă, 15 g sare.

După ce li s-au tăiat cozile mai lungi, ardeii se spală și se pun într-un castron, se presară cu sarea și se lasă 2—3 ore sau chiar pînă a doua zi, ca să mai piardă din rigiditate (să intre cît mai mulți în borcan). Cantitatea de ardei menționată încape într-un borcan de 1 l. Apa cu oțetul se fierbe în clocot și se deșartă imediat peste ardeii din borcanul așezat pe două cuțite; acesta se leagă imediat cu o foaie de nailon(să nu se evapore lichidul).

Se folosesc iarna pentru condimentarea saramurei de pește, ciorbelor etc.

Ardei sau gogoșari roșii umpluți cu varză albă

Circa 1—1 1/2 kg ardei grași sau gogoșari roșii mai mici (25—30 bucăți), circa 1 1/2—2 kg varză curățată, tăiată și apoi cîntărită, cca 1/2 kg morcovi și rădăcină de țelină (în părți egale, curățați și apoi cîntăriți), 600 ml apă, 400 ml oțet, cca 30 g sare, 20 g zahăr, o foaie de dafin, un vîrf de cuțit piper măcinat sau 10 boabe piper, 2 linguriță cu vîrf sămînță de muștar sau 150 g hrean.

Ardeilor sau gogoșarilor li se taie un capac, ca să se scoată cotoarele și sîmburii. Umplutura de varză variază după mărimea ardeilor sau gogoșarilor și a borcanelor în care se pun, proporția fiind de 3/4 varză și 1/4 morcovi și țelină. Varza se taie ca fideaua, cu cuțitul sau cu rindeaua; morcovii și țelina, curățați de coajă se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Se pun toate într-un

lighean smălțuit sau din plastic, se presară cu 15 g sare pentru fiecare kilogram de varză combinată cu zarzavat (se poate pune și numai varză simplă, iar pentru aromă, se pun frunze de țelină tocate) și se freacă puțin cu mîna, ca să se moaie. Cu această compoziție se umplu ardeii sau gogoșarii, cît mai îndesat, așezîndu-i în borcan, unul lîngă altul și, apoi, în rînduri suprapuse, cu deschizătura în sus, fără să se preseze prea mult, pînă cînd se toarnă lichidul, ca acesta să poată pătrunde bine în ei și printre ei. Se calculează ca lichidul să fie cca 1/3 din volumul borcanului (borcanelor), iar proporția de apă și oțet, 60%, respectiv 40% (adică, la 1 1/2 l apă 1 l oțet). Pentru 1 l lichid (oțet plus apă) se pun 10 g sare (sare s-a mai pus în varză), 10 g zahăr (care anihilează acreala oțetului) și pentru 2—3 l lichid, o frunză de țelină, 1—2 foi de dafin, 10—20 boabe de piper sau piper măcinat, cimbru, mărar, 2 linguriță cu vîrf sămînță de muștar sau cca 150 g hrean. Pentru un borcan de 3 l, este suficient 1 l lichid, în proporțiile din rețetar.

Apa, oțetul, sarea, zahărul, foaia de dafin, piperul, cimbrul, frunza de țelină și mărarul se fierb, pînă cînd dau în clocot, apoi se lasă 5 minute ca, luate de pe foc, să se extragă bine aroma (se pune placa de fontă sau 2 cuțite sub borcan) și, apoi, se deșartă, imediat, peste ardei. Dacă lichidul nu este suficient, se mai prepară, cît apreciem că ar fi nevoie, adăugînd numai apă și oțet, în proporțiile arătate; se fierbe, cîteva minute, tot cu aceleași arome și, apoi, se toarnă strecurat în borcan, pînă la gîtul acestuia. Borcanul se pune pe masă, se prinde între palme și se răsucește (stînga-dreapta), ca lichidul să intre mai bine în toate golurile. După ce se umple pînă sus la gură, borcanul se leagă, imediat, cu celofan și se duce în cămară.

Ardeii nu vor mai fermenta și vor avea o aciditate plăcută. Cei care fermentează capătă o aciditate astringentă și varza se moaie.

Ardeii și gogoșarii umpluți se pun la conservat mai tîrziu, pe la sfîrșitul lunii septembrie; se folosește varză numai de toamnă, întrucît cea de vară se moaie prea mult pe parcurs.

Ardei sau gogoșari umpluți cu varză roșie

Se va proceda exact ca și pentru ardeii și gogoșarii umpluți cu varză albă, însă umplutura din varză roșie se va face fără zarzavat. Varza roșie este mai tare, mai crocantă; de aceea, ardeii se pot umple oricînd cu ea. Oțetul cu apa se prepară la fel, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Ardei sau gogoșari umpluți cu varză călită

1 1/2 kg varză albă de toamnă, 200 g morcovi și țelină, 150 g ceapă, 2 ardei grași (100 g), 150 ml untdelemn, o foaie de dafin, o frunză de țelină, o ramură de cimbru, mărar, 1/2 linguriță piper măcinat, sare, oțet, cca 25 ardei grași sau gogoșari roșii mai mici.

Varza se taie ca fideaua, se cîntărește și se pune într-un lighenaș; se presară cu 30 g sare și se lasă o oră, ca să se moaie. În acest timp, zarzavatul

și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc în tot untdelemnul, 2—3 minute, apoi se adaugă ardeiul tăiat în felii subțiri, varză stoarsă (în pumni) de zeamă, foaia de dafin, frunza de țelină tocată, puțin mărar tocat, piperul măcinat și o ramură de cimbru. Se amestecă toate încontinuu pe foc, 2—3 minute (să nu se prindă de cratiță), pînă cînd se înfierbîntă bine. Cratița se ia apoi de pe foc și cu această compoziție se umplu ardeii sau gogoșarii care se vor așeza în borcan cu umplutura în sus.

Oțetul cu apa, sarea și zahărul (pînă la 20 g) se pun exact în proporția arătată la „Ardei și gogoșari umpluți cu varză albă" (la 1 l lichid). Lichidul se toarnă clocotit peste ardeii din borcan care, apoi, se răsucește între palme, ca să se umple golurile. Borcanul se umple pînă la gură, se leagă cu celofan și, apoi, se așază în cămară. Ardeii sau gogoșarii nu vor fermenta, nici nu vor fi prea acri, însă trebuie consumați în 6—7 luni, altfel untdelemnul va rîncezi.

Castraveți și gogoncle

Castraveți în saramură

Castraveții se pun la murat pentru iarnă, începînd din luna iulie, cînd se găsesc din abundență, potriviți ca mărime lungi și subțiri. Castraveții se pun, în prealabil, în apă rece puțin sărată (10 g sare la cca 1 l lichid), cît să-i cuprindă bine, unde se țin 3—4 ore, ca să piardă din rigiditate și să se extragă apa și amăreala din ei (deoarece cînd este timpul secetos, devin amari); după aceea, se mai spală în două ape. Castraveții se așază, în borcane (de 1—5 l care sînt cele mai potrivite, sau la dorință, mai mari), vertical sau orizontal, cît mai înghesuiți, ca să rămînă cît mai puține goluri între ei; facultativ, în fiecare borcan se pot pune chiar de la început 2—5 căței de usturoi, tăiați în felii. Nu este nevoie să se pună ardei iuți, deoarece, dacă se sparge vreunul în borcan, acesta va iuți toți castraveții. Pentru aromă, se adaugă cimbru, mărar, foi de dafin, frunze de țelină, frunze de vișin, piper, hrean și, la dorință, și alte arome (tarhon, busuioc, maghiran).

Apa pentru saramură se calculează să fie cca jumătate din capacitatea borcanului. Deci, pentru un borcan de 3 l se va pune 1½ l apă; pentru toate borcanele, apa se va fierbe odată. La 1 l apă se pun 25 g sare sau chiar 20 g. În apă se pun sarea și mirodeniile. La cca 10 l apă, se pun un mănunchi nu prea mare de cimbru și mărar, 7—8 frunze de vișin, 2—3 foi de dafin, 2—3 frunze de țelină și 20—30 boabe de piper sau, preferabil, piper măcinat care se va pune mai tîrziu, direct, în borcane. Se fierb în clocot 5 minute, apoi oala se ia de pe foc și se lasă pe un grătar să se domolească 5—6 minute (ca să nu se opărească prea tare castraveții la prima opărire, cît sînt cruzi și ca să se extragă mai bine aromele). Se toarnă, apoi, fierbinte peste castraveți, cu un polonic și o pîlnie așezată pe mijlocul castraveților. Sub primul borcan se pune o placă din fontă sau două cuțite cu mîner din metal (neapărat uscate) apoi se toarnă saramura numai pînă la gîtul acestuia, ca să se poată muta din loc, completîndu-se imediat pînă la gură (fără să mai fie nevoie de metal sub

el). Dacă este nevoie de mai multă saramură, aceasta se pregăteşte cu alte mirodenii, dacă se poate în acelaşi timp, în altă oală, sau după ce s-a consumat prima oală, păstrîndu-se toate mirodeniile şi apa care rămîne la urmă pe ele. Se umplu pe rînd toate borcanele la fel. Borcanele pline numai pînă la gît se aşază pe o masă în bucătărie şi, pe urmă, se umplu pînă la gură, lăsîndu-le descoperite, ca să fermenteze castraveţii numai 48 de ore (vor fermenta numai pe jumătate sau chiar mai puţin din cît ar trebui, ca să fie acri). După aceea, fără întîrziere, se deşartă apa din toate borcanele peste saramura cu mirodeniile rămase în oalele în care au fiert prima dată, ţinînd cu o mînă gura borcanului, ca să nu iasă castraveţii şi cu cealaltă baza acestuia. Saramura se pune pe foc să clocotească 10 minute, ca să se distrugă fermenţii; dacă s-a adunat spumă mai multă deasupra, se înlătură cu spumiera. Saramura se tulbură la fiert şi devine maronie, dar după ce se pune peste castraveţi se limpezeşte complet. În timp ce fierbe saramura, se limpezesc castraveţii (umplînd borcanele) cu apă rece de 2—3 ori, aşa cum sînt aşezaţi în borcan; apoi, borcanul se ţine cu o mînă de gură, ca să nu iasă castraveţii şi cu alta de bază, pînă cînd se îndepărtează tot sedimentul alb de la baza lor, rezultat din fermentare; totodată, se vor îndepărta, în mare măsură, bacteriile care produc fermentaţia lactică. Astfel, castrveţii nu vor mai fermenta repede (nu se vor acri prea mult), ci foarte lent, în decurs de săptămîni şi, atunci, foarte puţin, chiar dacă se pun în timpul căldurilor mari de vară. După această spălare, castraveţii se scurg bine şi borcanele se aşază pe masă. Întrucît au pierdut din rigiditate, castraveţii se pot înghesui mai bine în borcane şi se vor completa cu conţinutul unui borcan care nu a fost complet umplut. În fiecare borcan se pun deasupra castraveţilor 3—4 felii de hrean şi cîte o jumătate de linguriţă cu piper măcinat (pentru borcan de 3 l). După ce toate au fost pregătite, oala cu saramură clocotită, luată chiar de pe foc, se pune pe un grătar lîngă borcanele cu castraveţi. Saramura se toarnă imediat cu polonicul şi pîlnia în fiecare borcan, aşezat pe placa de fier sau pe cuţite. De data aceasta, saramura poate să fie cît mai fierbinte, deoarece castraveţii s-au mai întărit prin fermentare. Borcanele se umplu, pe rînd, pînă sus la gură, cu aceleaşi precauţii, ca şi prima dată. După ce s-au umplut, borcanele se leagă imediat şi se duc în cămară (v. „Legarea borcanelor cu celofan"). Dacă saramura se fierbe în două rînduri, primele borcane care au fost opărite se leagă imediat.

Castraveţii vor fi crocanţi, foarte gustoşi, numai puţin acri. Celofanul nu se va bomba, deoarece, prin fermentare, bioxidul de carbon se dezvoltă foarte lent. Şi castraveţii pentru vară se pot pune opăriţi în acest fel (de două ori şi cu hrean deasupra, lăsîndu-i nelegaţi). După cca 4 zile, se pot consuma; se vor păstra crocanţi mai mult timp, dacă se pun într-un loc mai răcoros. Cînd castraveţii încep să prindă „floare" deasupra, zeama se agită cu lingura, zilnic, ca să nu se poată dezvolta mucegaiul.

Castraveţi în oţet

Pentru conservare în oţet se aleg castraveţi mai mici, chiar foarte mici. Lichidul se prepară din două părţi apă şi o parte oţet. La un litru de lichid se pun 25 g sare şi 10 g zahăr care vor reduce puţin din aciditatea oţetului,

fără să-l îndulcească. Se calculează ca lichidul să fie cca jumătate din capacitatea borcanelor. Acesta se fierbe, numai 5 minute, cu 1—2 foi de dafin, puțin cimbru, mărar și frunză de țelină, apoi se lasă să mai stea 10 minute (luat de pe foc), ca să se aromeze mai bine. Lichidul se toarnă peste castraveți, după ce s-au pus în fiecare borcan puțin piper măcinat sau boabe (nu ardei iuți) și 2—3 felii de hrean deasupa.

Borcanele se umplu pînă sus, la gură și se leagă, imediat, cu celofan dublu, apoi se așază în cămară. Castraveții nu vor mai fermenta, însă vor fi acri.

Castraveți în oțet diluat

I. Se pregătesc exact ca și „Castraveții în saramură", cu deosebirea că la un litru lichid se adaugă 100 ml oțet de 9 grade. Castraveții vor fermenta puțin, dacă se urmează exact același procedeu: se opăresc de două ori, apoi se leagă imediat și se așază în cămară. Castraveții vor avea gust picant, fără să fie prea acri.

II. Pentru a nu fermenta deloc, castraveții se pot conserva în oțet diluat, după gust, însă numai în borcane mici, de la 1 pînă la 3 l, maximum. Lichidul care se toarnă peste castraveți trebuie să echivaleze cu cca jumătate din volumul borcanului. Pentru fiecare litru de lichid se pun 6 părți apă și o parte oțet de 9 grade, 10—20 g sare (după regim), 5—10 g zahăr, o foaie de dafin, frunză de țelină, puțin cimbru și mărar; se fierb toate 5 minute, apoi se lasă să se răcească. Castraveții se așază în borcane, de preferință, mai mici (fără hrean), peste ei se toarnă oțetul, lăsînd un spațiu liber de 2—3 cm pînă la gura borcanelor; acestea se leagă cu celofan dublu și se fierb în bain-Marie, exact cum s-a arătat la „Gogoșari în oțet diluat II", pînă cînd se înfierbîntă bine și partea de sus a borcanelor (încît nu se poate ține mîna pe ele). Vasul se ia, imediat, de pe foc și se acoperă bine deasupra și lateral cu pături groase, ca să se mențină căldura, sterilizîndu-se în continuare.

A doua zi, cînd s-au răcit, borcanele se scot din apă, se șterg și se așază în cămară. În felul acesta, castraveții vor fi tari și crocanți și nu vor fermenta decît dacă se țin mult timp, după ce se începe borcanul; de aceea, este preferabil să se pună în borcane mici.

Gogonele în saramură

Gogonelele se culeg toamna, înainte de a fi brumate; se aleg cele sănătoase, tari și nepătate. După ce s-au spălat, se așază, în borcane mari (3—8 l sau mai mari), alternate cu felii de țelină, morcovi, buchețele de conopidă, ardei capia (despicați pe lungime, ca să intre saramura în ei), felii de varză roșie și albă, 2—3 căței de usturoi, tăiați în felii și cîțiva castraveți (dacă mai sînt). Deasupra lor, în fiecare borcan, se pun cîte 2—3 felii de hrean care se potrivesc, ca să le mențină pe toate în apă. Se opăresc cu apă clocotită, fiartă cu 25 g sare pentru fiecare litru de lichid și cu aceleași mirodenii, ca și pentru castraveții în saramură, procedîndu-se la fel. Borcanele umplute pînă la gură se lasă descoperite, în bucătărie, pînă a doua zi, cînd se vor lega cu celo-

fan dublu, fără ca gogonelele să se mai opărească a doua oară. Se ţin 10 zile la o temperatură nu prea scăzută (în jur de 18°C) sau în bucătărie, deoarece fermentează mai greu (mai ales dacă sînt numai gogonele). Dacă se dau, imediat, la o temperatură foarte scăzută, gogonelele nu vor fermenta, se vor iuţi şi vor căpăta un gust neplăcut, chiar dacă mai tîrziu vor fermenta.

După ce gogonelele au început să fermenteze (cînd lichidul s-a tulburat) şi culoarea lor a devenit gălbuie-albicioasă, borcanele se pot duce într-un loc mai răcoros (pivniţă) pentru a se continua fermentarea.

Salată asortată în oţet

3 kg gogonele verzi, 1 kg castraveţi, 250—500 g ceapă, 500 g gogoşari, 250 g morcovi, 500 g ţelină (rădăcină), o frunză de ţelină, 1—2 foi de dafin, o ramură de cimbru, 10 boabe piper.

La legumele curăţate şi apoi cîntărite, pentru fiecare kilogram, se pun în plus 100 ml oţet, 10 g zahăr şi cîte o aspirină (fără aspirină, se măreşte cantitatea de oţet cu încă 50 ml la fiecare kilogram) ca să nu fermenteze.

Gogonelele sănătoase şi nebrumate, după ce s-au spălat, se taie în felii de 2 cm grosime, castraveţii curăţaţi sau necurăţaţi de coajă se taie în felii subţiri sau se rad cu rindeaua de tăiat în felii, ardeii şi gogoşarii se taie în felii de 1/2 cm, ceapa în felii subţiri, iar morcovii şi ţelina, curăţate, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. După aceea, se cîntăresc împreună, se pun într-un lighenaş smălţuit, se presară cu 30 g sare pentru fiecare kilogram de zarzavat, se amestecă bine şi se lasă 2—3 ore, ca sarea prin topirea ei să extragă o parte din apa pe care o conţin; apoi, se storc bine în pumni (altfel, oţetul care se pune se va dilua prea mult şi legumele vor fermenta, căpătînd un gust acru-astringent). Legumele stoarse se pun din nou în lighean sau într-o cratiţă mare, smălţuită, adăugîndu-se pentru fiecare kilogram (cîntărite, înainte de a se pune sarea), cantitatea de oţet, zahărul, aspirina şi condimentele indicate în reţetar.

Cratiţa se pune pe foc şi legumele se amestecă bine cu lingura, în continuu, prin răsturnare, cca 3 minute, ca să se distrugă microorganismele de la suprafaţa acestora şi să nu fermenteze ulterior. Trebuie ca, prin răsturnare, toate legumele să ajungă la fundul cratiţei, în zeama care clocoteşte şi să se înfierbînte, fără să se moaie.

Salata se ia de pe foc şi se aşază imediat în borcane care, apoi, se leagă cu nailon sau cu celofan, ca să nu se evapore lichidul şi se duc în cămară Salata nu va fermenta şi nu va fi prea acră.

Pepeni verzi şi ciuperci

Pepeni verzi muraţi

Toamna, se aleg pepenii verzi (lubeniţă) mai mici care nu se coc. Pot să fie de la mărimea unei lămîi pînă la 1—2 kg şi trebuie să aibă coaja sănă-

toasă şi tare şi să nu fie mucegăiţi. Pepenii mai mici se pot pune în borcane împreună cu castraveţii în saramură sau cu gogonelele. Dacă sînt mai mari, se pun într-o putină sau într-un butoi de lemn, împreună cu felii de morcovi şi de ţelină, cu ardei capia, frunze de ţelină şi de vişin, foi de dafin şi hrean, ca pentru castraveţii în saramură. Deasupra lor, se pun scîndurele în cruce şi o piatră (care a fost bine spălată cu detergenţi), ca să-i preseze; altfel, se vor ridica din zeamă. Se opăresc, apoi, cu apă clocotită, cu 25 g sare pentru un litru lichid (apa să treacă peste ei). Pentru o putină de 50 l se pune cca 1/2 kg hrean, tăiat în felii; se acoperă cu un tifon şi se leagă. Cînd încep să fermenteze, se formează puţină spumă deasupra; atunci, se vîntură cu furtunul, exact ca şi varza murată. Se suflă aer prin furtun şi lichidul se agită puternic. Vînturarea se face la 4—5 zile, timp de 4—5 săptămîni, cît durează fermentarea în butoi şi, pe urmă, la 2—3 săptămîni, ca să nu se formeze floare la suprafaţă (dacă se agită mereu lichidul, nu se va forma floare).

Cînd se servesc, pepenii mai mari se curăţă de coaja verde (care rămîne tare), se taie în felii de 2 cm grosime, se curăţă de seminţe şi se aşază pe farfurie în rozetă.

Bureţi „păstrăvi de fag" muraţi

Aceşti bureţi cresc mai mulţi la un loc, pe trunchiul arborilor de fag şi ajung la maturitate, buni de cules, numai după 15 octombrie. Au pălăria brun-cenuşie şi lamelele late, bine dezvoltate, de culoare alb-gălbuie. Sînt lipiţi de trunchiul copacului, piciorul fiind atrofiat, aproape inexistent. Au carnea albă, gustoasă, dar tare, din cauza conţinutului mare în celuloză; de aceea, fierb foarte greu.

Pălăriile necurăţate de membrană se spală în 2—3 ape, agitîndu-le bine ca să iasă praful dintre lamele. Se scot din apă (nu apa se scurge de pe ele), ca să nu reţină nisipul fin sub ele. Se fierb în apă clocotită (cît să treacă peste nivelul lor cu 3—4 cm), pînă cînd se moaie bine, 3—4 ore. Este preferabil să se pună în oală sub presiune, unde fierb în cca 1 1/2—2 ore. După ce au fiert, bureţii se scurg de apă, se taie în felii, pe lungimea lamelelor şi se aşază în borcane, fără să se preseze (cum se aşază ele), cu 5—6 căţei de usturoi în fiecare borcan, sau după gust. Se pregăteşte oţetul ca pentru „Gogoşari în oţet" (2 părţi apă şi o parte oţet), cu 20 g sare la un litru lichid, iar pentru aromă, la tot lichidul (3—4 l) se pun 1—2 foi de dafin, 20 boabe de piper sau 1/2 linguriţă cu piper măcinat. Oţetul cu apa (se socoteşte cît jumătate din capacitatea borcanelor cu ciuperci) şi condimentele se fierb 2—3 minute; apoi lichidul se deşartă clocotit peste bureţi, pînă sus, la gura borcanelor; acestea se leagă, imediat, cu celofan şi se aşază în cămară. Bureţii vor fi acri.

Bureţii se pot conserva şi în oţet mai diluat, exact ca şi gogoşarii (v. „Gogoşari în oţet diluat I şi II"), sau la congelator mare, în pungi de nailon, cu oţet diluat după gust.

Dacă sînt condiţii pe timpul cît durează frigul, bureţii se pot păstra acriţi, numai după gust şi nesterilizaţi, la rece (balcon). Cu usturoi mult sînt foarte gustoşi.

Ciuperci „ghebe" murate

2 kg ciuperci (cîntărite, după ce au fost curăţate), 400 ml oţet de 9 grade, 40 g sare, o foaie de dafin, 20 g piper sau o linguriţă rasă piper măcinat, usturoi.

Aceste ciuperci de toamnă se maturizează pe la sfîrşitul lui septembrie—octombrie. Cresc în grupuri numeroase la rădăcinile arborilor de foioase sau trunchiurilor de copaci putrede, din pădure, sau în grădini cu iarbă. Au pălăria ca o umbrelă deschisă, aproape plană, de culoare crem-gălbuie pe margine şi maro mai închis spre mijloc, cu pete cafenii, ca nişte pistrui; lamelele sînt alb-crem, iar piciorul este lung şi subţire, gălbui, cu un guler alb, pătat cu galben pe margine, aşezat în partea de sus. Pălăria este foarte fragilă, însă piciorul, fiind foarte fibros, nu se consumă. Membrana care acoperă pălăria nu se îndepărtează. Ciupercile devin foarte vîscoase, după ce se introduc în apă. După ce se îndepărtează piciorul (nu au viermi), ciupercile se cîntăresc, se spală bine într-un vas cu multă apă, avînd grijă să nu se rupă. Se pun să fiarbă 3 l apă, împreună cu 200 ml oţet şi, cînd clocotesc, se adaugă ciupercile, amestecîndu-le cu lingura, pînă cînd dau din nou în clocot, ca să se îndepărteze materia mucilaginoasă de pe ele. După ce s-au luat de pe foc, se lasă în apă, acoperite, 10 minute. Se deşartă, pe urmă, într-un vas cu multă apă rece şi se agită bine, ca să se îndepărteze substanţa vîscoasă; se iau cu strecurătoarea cîte puţine, scurse bine de apă. Limpezirea cu apă rece se repetă de 3—4 ori, ca ciupercile să se cureţe bine; chiar şi astfel spălate, vor rămîne puţin vîscoase. După ce s-au scurs bine în strecurătoare, se pun într-un lighean şi se adaugă usturoi, tăiat în felii, după gust (se poate şi fără). Oţetul, apa, sarea, foaia de dafin şi piperul se fierb cîteva clocote şi se toarnă, imediat, peste ciuperci; acestea se amestecă bine cu lingura şi apoi se aşază în borcane. Nu vor avea lichid, deoarece acesta a fost absorbit de ele. Borcanele se leagă cu celofan şi apoi se aşază în cămară.

Ciupercile se servesc simple, ca murături.

Varza

Varză murată în căpăţîni

Pentru iarnă se murează numai varza de toamnă care se maturizează prin lunile octombrie-noiembrie. Aceasta are frunzele exterioare mai verzi şi mai tari (rigide) decît varza albă de vară, care nu se frîng la cea mai uşoară îndoire. Varza va rămîne tare şi crocantă şi pe parcursul conservării. Varza de vară care se pune în vînzare şi toamna are frunzele mai albe; acestea se rup uşor şi, după 3—4 săptămîni, se moaie. De aceea, trebuie să fie consumată în timp mai scurt.

Pentru sarmale se aleg verzele cu frunze subţiri, cu căpăţînile mai mici sau mai mari, după capacitatea vasului în care se va mura. În cantitate mică, varza se poate mura în borcane mari sau în butoiaşe din material plastic.

În cantitate mare, se murează în butoaie din lemn care trebuie pregătite în toamnă, înainte de întrebuințare, ca să nu se scurgă saramura din ele. Căpățînile de varză se curăță de frunzele exterioare (verzi sau veștede), li se scobește cotorul, însă numai partea din interior a acestuia, fără să se desprindă de frunze și apoi se așază în butoi, cît mai înghesuite și suprapuse. Pentru un butoi de 100 l se pun cca ½ kg hrean tăiat în felii, un mănunchi de cimbru și mărar uscat (tulpina), 2—3 foi de dafin și o mînă de boabe de porumb sau o gutuie, tăiată în sferturi, care vor da verzei gust bun și vor grăbi fermentarea. Se toarnă, apoi, apa cu sare (50 g la 1 l apă) cu un vas de 10 l (în care se dizolvă, de fiecare dată, 500 g sare), pînă cînd se umple butoiul (să treacă peste nivelul verzei cu 5—10 cm). În acest fel, sarea va intra uniform, chiar de la început, între foile de varză, împiedicîndu-le să se moaie. Pentru ca varza să nu se ridice din apă, deasupra se pune un grătar din lemn peste care se așază o piatră destul de mare (bine spălată), ca să o preseze bine. Vasul se acoperă cu un tifon dublu, legat în jurul lui. Cînd se formează spumă deasupra, înseamnă că începe fermentarea. Bacteriile, luate din mediul înconjurător (aer, apă), transformă zaharurile din varză în acid lactic (care îi vor da o aciditate plăcută) și se degajă, totodată, bioxid de carbon. Atunci, se va pritoci (vîntura) din 3 în 3 zile, timp de 3—4 săptămîni, altfel varza se va băloșa, moarea (zeama) va deveni cleioasă, căpătînd un miros dezagreabil. Varza va căpăta gust neplăcut și iute și cînd locul unde se ține la murat, în primele 10—14 zile este prea rece, deoarece bacteriile care produc fermentația lactică nu au condiții favorabile de dezvoltare; deci, la început, pînă cînd se murează, trebuie să fie ținută la temperatura de cca 16—18°C (pivniță sau chiar în bucătărie, dacă este în cantitate mică). Cel mai simplu mijloc de pritocire este vînturarea cu furtunul. Se introduce un capăt al furtunului pînă la fundul butoiului (vasului) și se suflă aer prin capătul care este afară, răscolindu-se toată zeama (parcă ar fierbe); furtunul se introduce, treptat, de jur împrejur, unde se găsește loc printre verze. Vînturarea prin canea este anevoioasă. La început, moarea este tulbure din cauza fermentației, dar pe măsură ce aceasta se apropie de sfîrșit, începe să se limpezească și să capete un gust acrișor; de atunci, se va vîntura mai rar, numai la 2—3 săptămîni (se poate și mai des), ca să nu prindă floare. În aer sînt și diferite mucegaiuri care, atunci cînd bacteriile lactice și-au terminat activitatea, intră în acțiune și produc ceea ce se numește „floare", adică un fel de ciupercă care se dezvoltă, numai dacă lichidul stă nemișcat. Dacă se pritocește din cînd în cînd și se adună de deasupra și floarea formată, atunci aceasta nu se va putea dezvolta.

Cînd se pun numai în borcane, se aleg verze tot de toamnă, însă cu căpățîni mai mici (cît să intre pe gura borcanului) și cu frunzele subțiri. Se pun cimbru, mărar și foi de dafin în raport cu capacitatea borcanului și 40 g sare la 1 l apă. Lichidul va fi cca 40—50% din capacitatea borcanului. Și aici se pritocește cu furtunul, ca și în butoi. Pînă cînd se murează varza, cel puțin 10 zile, borcanele trebuie ținute în bucătărie, la o temperatură care să nu fie mai mică de 18°C; după aceea, se pot duce la rece. Dacă fermentarea nu începe imediat, din cauza frigului, varza se iuțește și chiar dacă se va acri ulterior, nu va mai avea gust bun. Murată, se poate păstra la rece (balcon), chiar și dacă îngheață.

Dacă se dorește ca varza să se mureze în 5—6 zile, vara sau oricînd se va proceda, după cum urmează. Se aleg verze de vară sau de toamnă cu frunzele cît mai subțiri; li se scot complet cotoarele, acestea tăindu-se de jur împrejur pe dinafară, ca foile să rămînă libere, neprinse de nimic. Se cufundă bine cîte o căpățînă într-o oală cu apă clocotită, se întoarce cu lingura, 1—2 minute, ca să se moaie puțin frunzele exterioare, apoi se scoate cu furculița și se pune într-un lighean; i se desprind frunzele, apoi se introduce din nou în apă clocotită, pînă cînd se desprind toate, fără să se moaie prea mult. Astfel, se procedează cu toate verzele. Foile se așază în borcan împreună cu cimbru, mărar, foaie de dafin și, peste ele, se toarnă apă călduță (aceea în care au fost opărite) cu sare (20—30 g sare la 1 l apă), cît să le acopere. Borcanul se lasă nelegat, la cald, în bucătărie. A doua zi începe fermentarea; în 6—7 zile varza va fi suficient de acră pentru sarmale, iar zeama se va putea întrebuința pentru ciorbe. Dacă în timpul fermentării, din cauza bioxidului de carbon care se dezvoltă, lichidul se umflă și iese din borcan, atunci se amestecă, ca să iasă gazele, iar borcanul se poate pune pe durata fermentării într-o cratiță, în care se va aduna zeama; după aceea, aceasta se va turna, din nou, în borcan.

Cînd nu există conditii ca varza să se mureze în butoi, aceasta se poate mura, pentru iarnă, în borcane. Se aleg verze de toamnă cu căpățîni de mărime mijlocie (1—2 kg), mai puțin îndesate (ca să se desprindă foile mai ușor la opărit, după cîteva clocote) și cu frunzele cît mai subțiri Frunzele opărite se așază în borcan cu mirodenii și hrean, iar în apă se pune sare (la un litru se pun 40 g sare). Borcanul se lasă în bucătărie 10 zile, pînă cînd se murează varza, pritocindu-se, la 2—3 zile, cu furtunul. Apoi, borcanul se păstrează la rece, chiar pe balcon (acoperit, cînd este frig), pînă la sfîrșitul iernii. Verzele mici se pot mura întregi, neopărite, în borcane, cum s-a arătat la început.

Zeama de varză (moarea) de la butoi sau de la borcan, dacă a fost bine păstrată să nu facă floare și să nu se bălosează, se poate pune în sticle, prin lunile februarie—martie. Sticlele se umplu pînă sus, se astupă simplu cu dop și se păstrează în pivniță, pînă la recolta din vară.

Varză acră tocată

Varza tocată se conservă foarte bine, cu condiția să fie de toamnă deoarece își va păstra rigiditatea, nu se va muia. Pentru tocat, se aleg verze cît mai îndesate, se curăță de frunzele verzi sau vestede, se taie în jumătăți și apoi ca tăițeii, cît mai subțire, cu cuțitul sau cu rindeaua (răzătoarea) de varză. Varza tocată se cîntărește; pentru fiecare kilogram de varză se pun 15 g sare fină. Se pune într-un lighean, se presară cu sare, se freacă cu mîna, ca să se moaie puțin și să-și reducă din volum, apoi se așază în borcan, presînd-o bine (cu pumnul), pînă cînd acesta se umple. La mijlocul borcanului și deasupra se pun cîte un mănunchi mic de cimbru și mărar și 1—2 foi de dafin și hrean; la un borcan de 5—6 l se pun cca 200 g hrean, tăiat în felii. Zeama pe care o lasă varza este suficientă; nu este nevoie să se adauge apă. Borcanul se lasă în bucătărie sau se duce în pivniță (dacă nu

este rece) ca varza să fermenteze 8—10 zile. Trebuie să fermenteze imediat, numai astfel va fi bună; apoi, se păstrează la rece, chiar dacă îngheaţă, ca să nu facă floare. De aceeea, varza tocată se pune mai tîrziu toamna, după ce se lasă frigul. La cald, va prinde floare, mai ales dacă se consumă mai rar din ea; în acest caz, trebuie înlăturată partea cuprinsă de floare.

Varza acră, bine conservată, are o aciditate foarte plăcută. Se serveşte crudă, simplă, sau stropită cu puţin untdelemn, ca salată, lîngă fripturi, mîncăruri de cartofi şi fasole, călită sau pregătită cu carne, musaca (varză de Cluj) etc.

Varză roşie tocată, în saramură

Varza roşie are frunzele mai rigide; nu se moaie ca varza de vară. Se taie subţire ca fideaua, cu cuţitul sau cu rindeaua de varză, se sărează (15 g la 1 kg varză tocată) ca şi varza de toamnă, se aşază bine presată în borcan, numai cu zeama care s-a format. Trebuie să fermenteze mai întîi 8—10 zile, într-un loc mai cald şi apoi se duce la rece, ca să nu capete floare.

Se serveşte ca salată, stropită cu puţin untdelemn.

Varză roşie tocată, în oţet

Varza se taie ca fideaua, se cîntăreşte şi pentru fiecare kilogram se adaugă 20 g sare, 125 ml oţet de 9 grade şi 20 g zahăr. Se amestecă bine şi apoi se aşază în borcane mai mici, presînd-o pînă cînd iese lichidul deasupra; nu se mai adaugă apă. Borcanele se leagă simplu cu nailon şi se păstrează la rece. Varza nu va fermenta.

Cînd se serveşte, se stropeşte puţin cu untdelemn; de cîte ori se ia din ea, varza se presează bine cu lingura, iar borcanul se leagă.

Murături din fructe

Pastă din merişoare (coacăze) de pădure

5 kg merişoare (coacăze) coapte, roşii, 3 kg pere pergamute bine coapte, 1 kg zahăr.

Merişoarele bine spălate, curăţate de frunze, se scot din apă cu strecurătoarea. Perele, curăţate de coajă şi sîmburi, se trec prin maşina de tocat şi se pun împreună cu merişoarele într-o cratiţă de 10 l, aşezată pe o ţiglă, pe sobă, sau pe un disc mai gros din metal, pe ochiul de la aragaz, ca pasta să nu se prindă şi să se ardă pe parcursul fierberii. Se lasă să fiarbă la foc mijlociu, pînă cînd scade cca 40% şi se îngroaşă ca o marmeladă (să se vadă, pentru o clipă, urma lingurii, cînd aceasta se trece prin pastă), amestecînd din cînd în cînd; după aceea, se pune zahărul şi se lasă încă 30 minute, după ce a dat din nou în clocot, amestecînd mai des. Chiar dacă s-a

subțiat cu zahărul, pasta nu se fierbe mai mult de 30 minute. Se toarnă fierbinte în borcanele așezate pe o placă din fontă rece sau pe cuțite cu mîner de metal; după ce se lasă să se răcească bine, borcanele se leagă.

Merișoarele conțin multă pectină, substanță care le gelatinează, cînd se răcesc. Această pastă se servește lîngă fripturi reci sau calde, în loc de murături.

Prune de toamnă murate

I. 3 kg prune de toamnă cu pulpa mai tare (brumării), 1/2 l oțet, 1 l apă, 150—250 g zahăr sau miere, 1/2 linguriță scorțișoară (bucățele), 2—3 cuișoare întregi, 10 g sare.

Prunele spălate se așază în borcane mai mici sau mai mari. Oțetul, apa și celelalte ingrediente se fierb în clocote, 2—3 minute; apoi, lichidul se deșartă clocotit peste prune, împărțit în toate borcane'e (sau toate prunele se pun într-un borcan de 3 l), așezate pe un obiect din metal, ca să nu plesnească. Se leagă imediat cu celofan sau nailon și se așază în cămară. Prunele nu vor mai fermenta, dar vor fi mai acre.

II. Se poate reduce oțetul la 100 ml pentru 1 kg prune, dacă se pune cîte o aspirină pentru fiecare kilogram de prune. Aspirina se zdrobește mărunt și se fierbe împreună cu apa, oțetul și aromele; apoi, lichidul se toarnă peste prunele din borcane care se vor lega și se vor pune în cămară. Nu vor mai fermenta. Se servesc ca murături, cu fripturi reci sau calde.

LEGUME CONSERVATE PRIN STERILIZARE

Ardei pentru umplut, conservați în bulion

3 kg de ardei de mărime mijlocie, 2 kg roșii, frunze de țelină și pătrunjel, sare.

Ardeii spălați se curățâ de cotoare și semințe, li se rad cu linguriță lamelele interioare, care pot să fie iuți, se opăresc 1—2 minute în apă clocotită puțin sărată, se scot cu spumiera și se așază într-o cratiță, acoperiți, pînă cînd se termină toată cantitatea. Din roșii se pregătește bulionul (v. „Bulion de roșii") care, apoi, se amestecă în părți egale cu apa în care au fost opăriți ardeii, se fierbe 5 minute, apoi se ia de pe foc, se presară cu frunze de pătrunjel și țelină, tocate și se sărează puțin. Ardeii se așază în borcane de mărime potrivită (pentru 1—2 mese, în funcție de numărul persoanelor). Bulionul călduț se pune pînă la 1/3 din borcan, apoi, cu o lingură se așază ardeii, pe rînd; astfel, lichidul va intra chiar de la început și în ei, cînd se vor așeza orizontal, neînghesuiți. Pe măsură ce se pun ardeii, se

adaugă şi suc ca să nu rămînă goluri în ei sau printre ei, cînd va fi plin borcanul. Pînă la gura acestuia trebuie să se lase un spaţiu liber de 2 cm. Pentru mai multă siguranţă, se pune o aspirină întreagă (nezdrobită) deasupra fiecărui borcan de 1 l (deci, o aspirină pentru fiecare litru).

Borcanele se leagă cu celofan dublu, cum s-a arătat la începutul capitolului şi se sterilizează 30 minute (v. „Sterilizarea în apă"); apoi, vasul în care au fiert se acoperă bine şi se lasă astfel pînă a doua zi. Borcanele se aşază în cămară, etichetate.

Ardei pentru umplut, conservaţi în apă

Se procedează la fel ca şi pentru ardeii în bulion, înlocuindu-se sucul de roşii cu apa în care au fost opăriţi ardeii, completată cu apă simplă şi puţin sărată la care se adaugă frunze de ţelină şi pătrunjel şi cîte o aspirină sau 1/2 linguriţă cu conservant la un borcan de 1 l. Borcanele se leagă şi se sterilizează la fel.

Ardeii, astfel opăriţi, se pot conserva, fără lichid, în pungă de nailon, la congelator.

Ardei şi roşii pentru ciorbe

1 kg ardei graşi, 1 kg roşii proaspete, 20 g sare, frunze de pătrunjel şi ţelină.

Ardeii tăiaţi în felii de 1/2 cm grosime şi roşiile, în felii de 2 cm se pun într-un lighean, se presară cu sarea, cu frunze de pătrunjel şi ţelină tocate şi se amestecă bine. Se aşază în borcane mici (1/2 l), cît mai îndesaţi, cu toată zeama pe care au lăsat-o.

Borcanele se leagă cu celofan şi se sterilizează 30 minute (v. „Sterilizarea în apă"). Se întrebuinţează la ciorbe şi mîncăruri.

Bulion de roşii

Roşiile spălate, tăiate în sferturi, se trec prin maşina specială pentru suc de roşii sau prin maşina de tocat carne la care se aplică un dispozitiv care separă sucul şi pulpa de seminţe. Dacă separarea nu s-a făcut complet, roşiile se trec de mai multe ori, pînă cînd rămîn numai seminţele şi cojile bine stoarse de sucul şi pulpa roşiilor. Sucul obţinut se pune într-o oală smălţuită, aşezată pe foc, cu o ţiglă sau disc de metal mai gros sub ea, ca sucul să nu se prindă în timpul fierberii şi să se ardă. Partea mai groasă a sucului se va depune la fundul oalei; de aceea, trebuie să se amestece din cînd în cînd.

După ce a fiert în clocote, 30 de minute, sucul se pune în sticle, cum s-a arătat la „Sterilizarea conservelor lichide".

Suc de roşii cu ciuperci

5 kg roşii, 1 kg ardei graşi roşii, 1 kg ardei capia roşii, 1 kg ciuperci albe de pajişte (champignons) sau de seră, sau mînătărci (cîntărite, după ce au fost curăţate), 1/2 kg ceapă, 1/2 linguriţă piper măcinat, 1/2 l untdelemn, o frunză de ţelină, o ramură de cimbru, 3 foi de dafin, o linguriţă cu vîrf sare.

Ceapa curăţată se pune în apă rece, ca să piardă din iuţeală, se trece prin maşina de tocat, apoi se pune într-o cratiţă de 7—8 l cu tot untdelemnul şi se căleşte 5 minute, la foc mic, numai cît să-şi dezvolte aroma. Se adaugă ciupercile bine spălate, trecute prin maşina de tocat, împreună cu ardeii graşi şi ardeii capia, adăugînd şi sarea. Se fierb împreună 30 minute, la foc mic (nu direct pe flacără), amestecînd mai des, ca să nu se prindă de cratiţă. După aceea, se adaugă sucul de roşii, foile de dafin, frunza de ţelină întreagă şi cimbrul. Se fierb împreună încă 30 minute, amestecînd mereu ca să nu se prindă sosul, deoarece este gros. După ce se sărează după gust, se pune în sticle cu o pîlnie mai largă, exact ca şi bulionul. Sticlele se leagă cu celofan şi se acoperă cu pături calde (v. „Sterilizarea conservelor lichide").

Sucul se poate întrebuinţa ca atare, cu fripturi calde sau reci, sau la prepararea aperitivului numit „pizza", a macaroanelor cu carne sau cu brînză la cuptor, la diferite mîncăruri cu carne de pui, viţel, porc, peşte.

Sucul se poate prepara fără untdelemn, deoarece acesta rîncezeşte repede; toate ingredientele se fierb împreună de la început, cca o oră, pînă cînd se moaie bine, apoi sucul se pune în sticle şi se adaugă numai la gătit.

Din cantităţile din reţetar rezultă cca 10 sticle, de cîte 1/2 l fiecare.

Ciuperci marinate (conserve)

2 kg ciuperci albe de pajişte (champignons) tinere, cu lamelele roz, 200 ml untdelemn, o lămîie, 20 boabe piper, 2 linguri oţet (30 ml), 2 foi de dafin, sare.

Se curăţă numai piciorul ciupercilor (partea care a stat în pămînt); în rest, se înlătură numai părţile viermănoase (dacă sînt tinere nu au viermi). Ciupercile mature cu lamelele maro nu sînt bune, deoarece înnegresc preparatul. Se spală, cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor"; cele mari se taie în jumătăţi sau sferturi, iar cele mici se lasă întregi. Se pun într-o cratiţă, împreună cu untdelemnul, zeama de lămîie (40—50 ml), boabele de piper, foile de dafin, oţetul, 200 ml apă şi o linguriţă rasă de sare şi se fierb acoperite, la foc mic, 40—50 minute, pînă cînd se moaie bine şi apa scade (plutesc în zeamă, ca fructele din dulceaţă în sirop). Se sărează după gust, dar nu prea mult, deoarece pe parcursul conservării, lichidul va scădea şi va fi prea sărat. Ciupercile se pun în borcane de mărime potrivită, pentru o singură gustare, împărţind uniform tot lichidul peste ele. Borcanele se leagă cu celofan şi se sterilizează, cum s-a arătat la „Sterilizarea în apă".

Ciupercile marinate se pot păstra cu tot lichidul rece în pungă de nailon mai groasă, la congelator, nesterilizate, timp de 3—4 luni sau chiar mai mult; la nevoie, se dezgheață și se servesc. Ciupercile nepregătite (crude) nu se pot păstra înghețate (se moaie și se deformează).

Ciuperci cu roșii pentru mîncări

2 kg ciuperci albe de pășune, 1/2 kg ceapă albă, 1 kg ardei grași, 2 kg roșii, 1/2 l untdelemn, o foaie de dafin, mărar, pătrunjel, sare, piper.

Se aleg ciuperci tinere cu lamelele roz, se spală bine și se taie în felii mai groase. Ceapa tocată prin mașină, se călește în tot untdelemnul, într-o cratiță de 6—7 l, 10 minute, la foc mic, pînă cînd scade apa ce o lasă, fără să se îngălbenească, ci numai să devină lucioasă. Se adaugă ciuperci'e și se fierb în continuare, 20 minute, apoi se pun ardeii tăiați în felii subțiri, roșiile tăiate în felii mi groase, foaia de dafin, mărarul și pătrunjelul tocat, piperul și o linguriță rasă de sare și se amestecă. Se fierb la foc mic, acoperite, 30 minute, fără să se mai amestece, mișcîndu-se numai cratița de toarte. Sare se adaugă puțină, deoarece pe parcurs lichidul va scădea și va fi prea sărat. Borcanele se leagă și se sterilizează 30 minute, cum s-a arătat la „Sterilizarea în apă".

Ciupercile se pot servi ca atare, sau se adaugă la o mîncare, cu carnea friptă înăbușit înainte, completînd sosul cu suc de roșii și apă, după gust.

Se pot păstra la fel ca mai sus, în congelator.

Dovlecei în bulion sau apă

Dovleceii de mărime mijlocie (700—900 g) se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi mai mari (3 cm) și se cîntăresc. La 1 kg dovlecei curățați se adaugă 10 g sare. Dovleceii se presară cu sare, se amestecă și se lasă 30 minute, ca să-și lase zeama. Se storc apoi în pumni și se opăresc 5 minute, treptat (cca 1 kg odată), în apă clocotită, cît să-i cuprindă, se scot cu spumierea și se pun direct în borcane de cîte 1/2—1 l, așezate pe o placă de fontă sau pe cuțite cu mîner de metal, ca să nu plesnească. După aceea, cînd dovleceii se lasă, se mai adaugă alții, astfel încît să ajungă pînă la gîtul borcanelor. Se pot pune și ardei grași, tăiați în felii de 1/2 cm grosime (opăriți împreună cu dovleceii). Dovleceii mai lasă apă stînd în borcane, de aceea se mai completează cu suc de roșii, aromat cu mărar tocat, cît este necesar, ca lichidul să ajungă cu 2 cm mai jos de gura borcanelor. Pentru mai multă siguranță, se pune cîte o tabletă de aspirină sau cîte 1/2 linguriță cu conservant deasupra fiecărui borcan de 1 l. Apoi, borcanele se leagă cu celofan și se sterilizează 30 minute (v. „Sterilizarea în apă").

Dovleceii se pot conserva, la fel (opăriți numai 5 minute, cu sau fără ardei, tăiați în felii), fără suc de roșii, numai cu apa în care au fost opăriți, cu mărar și cu cîte o aspirină pentru fiecare borcan de 1 l. Se leagă și se sterilizează la fel. Dovleceii fierți 15', scurși, se pot păstra în pungă de nailon la congelator.

Fasole verde cu suc de roşii

6 kg fasole verde, 3 kg roşii, frunze de ţelină şi pătrunjel, sare.

Fasolea cea mai bună este cea cu păstaia lată, dar se poate folosi şi alt soi de bună calitate. Păstăile se curăţă la capete, se rup în 2—3 bucăţi şi se fierb acoperite, pînă cînd se moaie bine (fără să se zdrobească) în cca 3 l apă clocotită cu puţină sare, într-o oală de 6—8 l. Se pun cca 2 kg fasole odată. Fasolea lată fierbe în 15—20 minute; alte soiuri trebuie să fiarbă mai mult, ca să se moaie. Păstăile se scot, apoi, din oală cu strecurătoarea şi se pun într-o cratiţă; se fierb, pe rînd, în aceeaşi apă. Fasolea fiartă se aşază în borcane de cca 1 l sau mai mari, după numărul persoanelor. Într-un borcan de 1 l intră cca $^1/_2$ kg fasole; aceasta se aşază fără să se preseze, pînă la gîtul borcanului. Sucul, obţinut prin presarea roşiilor (v. „Bulion de roşii"), se amestecă cu apa în care a fiert fasolea şi se mai fierbe 5 minute, apoi se ia de pe foc. În fiecare borcan se pune suc (aromat cu frunze de ţelină şi pătrunjel, tocate) pînă la 1/3 din capacitatea acestuia, apoi se aşază fasolea nepresată cu 2 cm mai jos de gură, completîndu-se şi cu suc pînă la acelaşi nivel. Deasupra fiecărui borcan de 1 l se pune cîte o tabletă de aspirină sau cîte $^1/_2$ linguriţă cu conservant. Borcanele se şterg cu un şerveţel de hîrtie, se leagă şi se sterilizează o oră (v. „Sterilizarea în apă"); vasul în care au fiert borcanele se acoperă cu pături groase, lăsîndu-le astfel, pînă a doua zi, să se continue sterilizarea. Borcanele se aşază apoi, în cămară.

Fasolea se poate conserva, la fel, fără suc de roşii, numai cu apa în care a fiert, completată cu apă simplă, cît este necesar, ca să se umple toate borcanele; pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel şi ţelină şi cîte o aspirină pentru fiecare borcan de 1 l. Se leagă şi se sterilizează la fel.

În congelator mare, fasolea se poate conserva fiartă sau nefiartă, în pungă de nailon. Fasolea nefiartă se pune curăţată şi spălată; după ce se scoate din congelator, se pune imediat în apă clocotită. Fasolea congelată crudă (nefiartă) se întăreşte şi fierbe mai greu.

Conserve de conopidă

Conopida proaspătă, cu floarea albă şi deasă, se taie în buchеţele, se curăţă (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") şi se fierbe 6—8 minute în apă clocotită puţin sărată; apoi, se scoate cu strecurătoarea şi se aşază într-o cratiţă. Separat, se stoarce suc de roşii (v. „Bulion de roşii") care se amestecă în părţi egale cu apă simplă şi se fierbe 5 minute; apoi, se ia de pe foc, se aromează cu frunze de ţelină şi pătrunjel tocate şi se sărează puţin. Conopida se aşază în borcane de mărime potrivită, în funcţie de numărul persoanelor, neînghesuită, lăsînd un spaţiu liber, de 2 cm, pînă la gura borcanelor; se toarnă suc cît s-o cuprindă pînă la acel nivel şi se pune cîte o aspirină deasupra. Borcanele se leagă şi sterilizează ca şi precedentele, 30 minute, cazanul în care au fiert lăsîndu-l acoperit cu pături groase pînă a doua zi; apoi,

borcanele se așază în cămară. Conopida se poate conserva, la fel, numai cu apă simplă în loc de suc de roșii.

Conopida, fiartă pînă cînd se moaie, fără să se terciuească (15—20 minute), în apă puțin sărată, apoi strecurată, se poate păstra la congelator, în pungă de nailon, 5—6 luni. Nefiartă nu se poate conserva înghețată.

Conserve de spanac

Spanacul se spală bine cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Frunzele de spanac, fără codițe, se opăresc, pe rînd, în aceeași apă clocotită (1/2 l), numai 5 minute (ca să-i scadă volumul), răsturnîndu-le încontinuu cu lingura, ca să ajungă toate în apă; vor lăsa multă apă, pînă cînd se termină toate de opărit. O parte din spanac se conservă sub formă de piure (trecut prin mașina de tocat, după ce s-a răcit) și o parte — numai frunze întregi — pentru mîncare cu carne. Atît piureul, cît și frunzele se așază pînă la 2/3 din capacitatea borcanelor (pentru 1—2 mîncăruri) și restul spațiului se completează cu apa în care a fiert spanacul, lăsînd un spațiu liber de 2 cm pînă la gura borcanelor. Spanacul se amestecă, apoi, cu o linguriță, cu sucul, pînă la fundul borcanelor; deasupra se pune cîte o aspirină pentru fiecare borcan de 1 l sau cîte 1/2 aspirină pentru borcane de 400—500 ml. Se leagă și, apoi, se sterilizează 30 minute.

Spanacul opărit ca mai sus, trecut prin mașină, sau lăsat frunze întregi, după ce s-a scurs bine, se poate conserva la congelator mare, în pungi de nailon.

Vinete pentru musaca

3 kg vinete, 3 kg roșii, frunze de pătrunjel și țelină, sare, aspirină.

Se aleg vinete lungi și subțiri, cu diametrul de 3—4 cm, negre și lucioase. Se spală și se taie în felii de 1 cm grosime care, apoi, se pun într-un lighean, se presară cu o linguriță cu vîrf de sare, se amestecă bine și se lasă 30 minute, ca să-și lase zeama amară; apoi, se spală bine la un jet de apă și se scurg. Într-o oală de 6—8 l se pun 3 l apă; cînd începe să clocotească, se pun toate vinetele care se acoperă și se fierb, apoi, numai 2 minute, după ce apa a început să clocotească, din nou. După ce s-au scurs în strecurătoare, feliile de vinete se așază în borcane de 1 l sau mai mari (în funcție de numărul persoanelor), alternîndu-le cu felii de roșii, sau turnînd peste ele suc de roșii (v. „Bulion de roșii") care se sărează foarte puțin și se aromează cu frunze de țelină și de pătrunjel tocate. În fiecare borcan se toarnă suc pînă la 1/3 din capacitatea acestuia, apoi se așază feliile de vinete opărite și scurse, așa cum cad, neînghesuite; se completează cu suc, cît mai este necesar, ca acesta să ajungă cu 2 cm mai jos de gura borcanului. Pentru fiecare borcan de 1 l se pune cîte o aspirină sau cîte 1/2 linguriță de conservant deasupra.

Se leagă cu celofan și, apoi, se fierb 30 minute (v. „Sterilizarea în apă").

Ghiveci cu fasole boabe crudă

1 kg fasole boabe, 250—500 g ceapă albă, 1 kg ardei graşi sau gogoşari roşii, 2 kg roşii, 1—2 foi de dafin, 20 boabe de piper, frunze de pătrunjel şi ţelină, o ramură de cimbru, 500 ml untdelemn, sare.

Acest ghiveci se prepară toamna, cînd se pot folosi boabe de fasole, proaspăt scoase din tecile verzi. Fasolea boabe crudă se fierbe ca şi fasolea verde în apă clocotită (cît s-o cuprindă bine) cu o linguriţă rasă de sare. Cînd este fiartă, apa trebuie să fie scăzută pînă la nivelul ei, sau puţin mai jos. Ceapa, tăiată în felii, se călеşte în tot untdelemnul (cca 10—15 minute), la foc mic (nu direct pe flacără), pînă cînd scade apa ce o lasă şi devine lucioasă, fără să se îngălbenească, împreună cu foile de dafin, boabele de piper şi o linguriţă rasă de sare.

Ardeii se coc pe un grătar, pînă li se pîrleşte coaja (v. „Salată de ardei copţi") şi se presară foarte puţin cu sare fină. După ce au stat acoperiţi 30 minute, se curăţă de coajă şi seminţe cu un cuţit inoxidabil, fără apă, ca să nu li se îndepărteze sucul şi se taie în felii subţiri sau ardeii, tăiaţi cruzi în felii de 1/2 cm (spălaţi şi curăţaţi, în prealabil, de seminţe şi cotoare) se adaugă în ceapa care a fost călită 10 minute şi se călesc în continuare, 10 minute, acoperiţi, amestecîndu-i mai des, pînă cînd se moaie pe jumătate, apoi se iau de pe foc.

Roşiile se taie în felii de 2—3 cm, iar pătrunjelul şi ţelina se toacă mărunt. Cînd toate sînt pregătite, se amestecă uşor în cratiţa cu ceapa, dacă aceasta este destul de încăpătoare (sau într-un lighean mare). Sare nu se mai pune, deoarece ardeii au fost sărаţi cînd s-au copt şi pe parcurs, lichidul scăzînd, ghiveciul va fi suficient de sărat. Dacă ardeii s-au pus căliţi cu ceapa (în care s-a pus sare), se mai poate adăuga o linguriţă rasă de sare. Ghiveciul se pune în borcane de mărime potrivită, în funcţie de numărul persoanelor, pentru o singură masă. Borcanele se umplu, lăsînd un spaţiu liber de 2—3 cm pînă la gura acestora ca lichidul să aibă loc să se dilate cînd se sterilizează şi să nu iasă afară untdelemnul. Borcanele se şterg la gură cu un şerveţel de hîrtie; (pentru mai multă siguranţă, se pune cîte 1/2 tabletă de aspirină deasupra fiecărui borcan de 400—500 ml, sau cîte un vîrf de linguriţă cu conservant) se leagă cu celofan şi se sterilizează o oră ca şi pentru fasolea verde. A doua zi, borcanele se scot şi se aşază în cămară.

Ghiveciul se serveşte rece ca gustare.

Ghiveci de dovlecei

3 kg dovlecei mai mari (cca 1 kg fiecare), 750 g ardei graşi, 500 g ceapă, 2 kg roşii, 500 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, cimbru, piper, sare.

Dovleceii, curăţaţi de coajă şi seminţe (vor rămîne cca 2 kg), se taie în cuburi, se pun într-un lighean, se presară cu o linguriţă de sare şi se lasă

30 minute, ca să-şi lase apa. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se căleşte 10 minute, în tot untdelemnul, la foc mic; se pun ardeii tăiaţi în felii subţiri, se amestecă de cîteva ori, apoi se adaugă dovleceii scurşi de zeamă, dar nestorşi, roşiile tăiate în felii de 2 cm grosime, mărarul şi pătrunjelul tocat, o ramură de cimbru, 1/2 linguriţă cu piper măcinat (facultativ) şi o linguriţă rasă de sare. Nu trebuie să se pună sare prea multă la nici un ghiveci, deoarece, pe parcursul conservării, lichidul scade şi va fi prea sărat; este de preferat să se adauge, cînd se serveşte, dacă se simte nevoia. Se amestecă toate uşor, ca să nu se zdrobească şi se lasă la foc mic, acoperite, să fiarbă cca 20 minute, după ce au dat în clocot, ca să lase zeamă (nu se mai pune apă) şi să se moaie puţin dovleceii; apoi, cratiţa se ia de pe foc.

Borcanele se umplu, se leagă cu celofan şi se sterilizează ca şi precedentele. Vor rezulta cca 12 borcane de 400 ml.

Ghiveci de vinete

2 kg vinete, 1/2 kg ceapă albă, 2 kg roşii, 1 kg ardei graşi sau gogoşari, 1/2 l untdelemn, 2 foi de dafin, 20 boabe piper, sare, 2—3 kg roşii.

Se aleg vinete lungi şi subţiri, cu diametrul de 4—5 cm, negre şi pufoase (să nu aibă seminţe dezvoltate), se spală, se taie în felii de 1 1/2 cm, pe grosime şi se aşază într-un lighean. Se presară cu o linguriţă cu vîrf sare, se amestecă bine şi se lasă 30 minute, ca să-şi lase zeama amară şi cleioasă (Vinetele nu se sărează prea mult, nici nu se lasă prea mult cu sarea, deoarece se întăresc şi fierb foarte greu). Se spală cu apă rece şi se storc în pumni. Într-o tigaie sau tavă, încălzită goală înainte, se pun 1—2 linguri cu untdelemn (numai să se ungă bine) şi se aşază cîte un rînd de felii de vinete care se prăjesc puţin pe ambele părţi (să se moaie numai pe jumătate), picurînd cîte puţin untdelemn, fără să se îmbibe, numai cît să nu se prindă. Se prăjesc, astfel, toate vinetele şi apoi se lasă la o parte. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se căleşte 10 minute, la foc mic, în untdelemnul rămas, împreună cu boabele de piper, foile de dafin şi o linguriţă rasă de sare, pînă cînd scade apa ce o lasă şi devine lucioasă, amestecînd mereu ca să nu se ardă (la aragaz se pune pe flacără un disc de metal). După aceea, se adaugă ardeii tăiaţi în felii subţiri, se amestecă şi se lasă acoperiţi încă 10 minute, ca să se moaie pe jumătate. Roşiile se taie în felii de 2—3 cm grosime.

Cînd sînt toate pregătite, într-o cratiţă de 5 l, se aşază alternativ jumătate din feliile de vinete, jumătate din cantitatea de ceapă şi ardei şi jumătate din cantitatea de roşii care se presară cu 1/2 linguriţă de sare şi cu frunze de pătrunjel şi ţelină tocate; apoi, se repetă, la fel, cu vinete, ceapă, roşii, sare, frunze tocate. Se aranjează în acest fel, ca legumele să fie uniform repartizate, fără a fi nevoie să se amestece prea mult, ca să nu se terciuească. Ghiveciul se ia, apoi, cu o lingură, numai din margine şi se aşază în borcane de 1/2 sau de 1 l, presîndu-l bine, ca să nu rămînă goluri şi lăsînd un spaţiu liber de 2 1/2 cm pînă la gura borcanelor; se şterge gura acestora cu un şervet din hîrtie şi deasupra, se pune un strat de 1/2 cm untdelemn. Borcanele se leagă cu celofan şi se sterilizează 30—40 minute (v. „Sterilizarea în apă").

Ghiveci de vinete fierte

3 kg vinete, 1 kg gogoşari, 1 kg ardei graşi, 3 kg roşii, 1/2 kg ceapă, 1/2 l untdelemn, 2 foi de dafin, frunză de ţelină, sare, piper.

Se aleg vinete bine coapte, negre şi lucioase de cca 1/4 kg bucata. Se curăţă subţire de coajă şi se taie în cuburi de 3 cm care, apoi, se pun într-un lighean, se presară cu o linguriţă cu vîrf sare şi se lasă să stea 30 minute, ca să-şi lase zeama. După aceea, se spală de zeamă şi sare şi se storc în pumni, avînd grijă să nu se deformeze. Roşiile se taie în felii de 2—3 cm grosime, iar ardeii şi gogoşarii în felii de 1/2 cm.

Ceapa, tăiată în felii subţiri, se călеşte în tot untdelemnul, într-o cratiţă de 7—8 l, la foc mic (dar nu direct pe flacără), cca 10 minute, pînă cînd scade apa ce o lasă şi devine lucioasă, însă fără să se rumenească. Peste ceapă se pun ardeii, gogoşarii, vinetele şi o linguriţă rasă de sare; se călesc împreună acoperite, 10 minute, apoi se adaugă roşiile, foile de dafin, frunza de ţelină şi pătrunjelul tocat şi, facultativ, 1/2 linguriţă cu piper măcinat. Se amestecă uşor, ca legumele să fie împărţite uniform în cratiţă şi apoi se acoperă cu capacul. Cratiţa se aşază pe o ţiglă, pe sobă, sau pe un disc mai gros de metal, la aragaz, ca legumele să nu se prindă de fundul acesteia. Ghiveciul se lasă să fiarbă 15 minute, după ce dă în clocot, fără să se mai amestece, pînă cînd se formează sosul şi se moaie puţin toate legumele (nu trebuie să fie bine fierte). Chiar dacă se formează mai mult sos, nu se fierbe pînă cînd scade, deoarece prin conservare, acesta se încorporează în componentele ghiveciului şi mai scade, pe parcurs, prin evaporare. Cratiţa se aşază pe un grătar, pe masă; ghiveciul se ia cu o lingură, numai din margine (fără să se amestece) şi se aşază în borcane, presîndu-l puţin, ca să nu rămînă goluri şi lichidul să fie repartizat uniform în toate borcanele (să fie cu 2 cm mai jos de gura borcanelor). Se şterge gura borcanelor şi, apoi, acestea se leagă cu celofan şi se sterilizează 30 minute.

Ghiveci de vinete coapte

2 1/2—3 kg vinete, 1/2 kg ceapă albă, 1 kg ardei graşi, 1 1/2 kg gogoşari roşii, 500—700 ml untdelemn, 7—8 căţei de usturoi, 2—3 kg roşii.

Se aleg vinete bine coapte de cca 1/4 kg bucata şi se coc (v. „Salată de vinete"); se curăţă, imediat, de coajă şi se suprapun toate pe o planşetă, desfăcute la vîrf, ca să se scurgă toată zeama amară. Se lasă astfel, pînă cînd se execută celelalte operaţiuni. În acest timp, se coc ardeii şi gogoşarii (v. „Salată de ardei copţi"). Ceapa curăţată, după ce a fost ţinută în apă rece, ca să-i ia din iuţeală, se taie în felii subţiri şi se călеşte, 10 minute, în tot untdelemnul, presărată cu o linguriţă de sare, ca să se moaie mai repede. Cînd se ia de pe foc, se pune usturoiul tocat. Ardeii şi gogoşarii copţi se curăţă de coajă, cotoare şi seminţe (fără apă) şi se taie în felii subţiri. Peste vinetele aşezate pe planşetă, scurse de zeamă, se trece cu cuţitul în lung şi în lat, de

2—3 ori, ca să se taie în bucăţi mari; după aceea, acestea se pun în ceapă şi se amestecă uşor. Ca să se amestece uniform şi să nu se zdrobească, legumele se vor aranja în rînduri suprapuse. Jumătate din cantitatea de vinete şi ceapă se aşază într-o cratiţă de 5 l, peste ele se presară jumătate din cantitatea de ardei şi gogoşari copţi şi, apoi, jumătate din roşii, continuînd, la fel, cu restul de vinete, ardei şi roşii. Sare nu se mai pune, deoarece ceapa şi ardeii au fost săraţi. Ghiveciul se ia cu lingura, numai din margine şi se aşază în borcane de 1/2 l, presîndu-l puţin, ca să nu rămînă goluri. Cînd borcanele se vor fierbe pentru sterilizare, se va forma sosul şi se va ridica untdelemnul. Borcanele se umplu, lăsînd un spaţiu liber de 2 cm pînă la gura acestora, se şterg cu un şervet de hîrtie, se leagă cu celofan, apoi se sterilizează 30 minute.

Ghiveci pentru iarnă I

3 kg vinete, 2 kg gogoşari, 1 kg ceapă albă, 3—4 kg roşii, 50 g sare, 30 g zahăr, 10 căţei de usturoi, 20 boabe piper, 1 l untdelemn.

Se aleg vinete subţiri şi lungi (5—6 la 1 kg), negre şi lucioase. După ce s-au spălat, se taie, pe grosime (necurăţate), în rondele de 1 cm care, apoi, se pun într-un lighean, se presară cu 20 g sare, se amestecă, se lasă 30 minute, ca să-şi lase zeama, apoi se spală şi se storc în pumni. Gogoşarii spălaţi se taie în jumătăţi şi apoi în felii de 1 cm. Ceapa curăţată se pune întreagă în apă rece, ca să-i ia din iuţeală şi, apoi, se taie în felii subţiri. Roşiile se spală şi se lasă la o parte.

Cînd toate sînt pregătite, se ia o cratiţă de 10 l (în oală nu este bine să se fiarbă, deoarece nu are suprafaţă mare de evaporare) în care se toarnă jumătate din cantitatea de untdelemn, apoi se presară 1/3 din feliile de vinete, peste ele 1/3 din feliile de gogoşari, urmate de 1/3 din feliile de ceapă şi roşii (cu grosimea de 2 cm), presărînd 1/3 din sarea rămasă, 1/3 din zahăr şi piper (piperul poate să fie măcinat — 1/2 linguriţă). Se continuă, astfel, încă de două ori, cu materialele rămase şi deasupra se toarnă restul de untdelemn. Cratiţa se aşază, la foc mic, chiar de la început (ca marmelada), pe o ţiglă mare, pusă pe un disc de metal; în felul acesta, cratiţa va primi indirect căldura, deoarece nu trebuie să se amestece deloc în legume, pînă la sfîrşit, cel mult să se mişte puţin cratiţa de toarte. Vor lăsa multă zeamă; de aceea, trebuie fierte tot timpul descoperite, ca să se evapore apa, cca 4 ore, la foc mic, în clocote abia perceptibile. Cînd sînt gata, apa este scăzută aproape la jumătate, iar untdelemnul este la nivelul legumelor (ele plutesc în zeamă, ca fructele în dulceaţă).

Cînd se ia cratiţa de pe foc, se presară deasupra usturoiul tăiat în felii sau numai frunze de ţelină şi pătrunjel tocate. Ghiveciul se pune cald în borcane (numai din margine, fără să se mai amestece pînă la sfîrşit), lăsînd un spaţiu liber de 2—3 cm pînă la gura acestora (ca să nu iasă untdelemnul, cînd se dilată conţinutul în timpul sterilizării). Borcanele se şterg cu un şerveţel de hîrtie, se leagă cu celofan şi se sterilizează 30 minute, la foc mic, ca şi conservele precedente.

Acest ghiveci, deşi se fierbe mult, va avea toate legumele întregi, cînd se va răci. Se serveşte rece. Are gust bun ca şi vara, dacă se consumă în 6—7 luni (ca să nu rîncezească untdelemnul).

Ghiveci pentru iarnă II

1 kg ardei graşi, 1 kg gogoşari, 1/2 kg ceapă albă, 2 kg vinete de mărime mijlocie (4—5 la 1 kg), 1/2 kg morcovi, 1/2 kg pătrunjel, 1/2 kg ţelină, 1/4 kg varză albă, 1/2 kg fasole verde, 1/2 kg conopidă, 3 kg roşii, 3/4 l untdelemn de floarea soarelui, frunze de ţelină şi pătrunjel, sare.

Ardeii şi gogoşarii spălaţi se taie în felii de 1/2 cm. Vinetele, necurăţate de coajă, tăiate în sferturi, pe lungime şi, apoi, în 3—4 bucăţi, pe grosime, se pun într-un lighean, se presară cu o linguriţă cu vîrf de sare, se amestecă, se lasă 30 minute, ca să-şi lase zeama, apoi se spală în 2—3 ape şi se storc în pumni. Zarzavatul (morcovi, pătrunjel, ţelină), curăţat de coajă, se taie în felii de 1/2 cm grosime şi acestea, suprapuse, în bucăţi de 2 cm lăţime şi 3—4 cm lungime. Varza se taie ca fideaua; conopida, tăiată în buchetele, se curăţă de coaja fibroasă; păstăile de fasole, curăţate la capete, se rup în 2—3 bucăţi.

Într-o cratiţă de 8—10 l, ceapa tăiată în felii subţiri, împreună cu zarzavatul se călesc 10 minute, în tot untdelemnul, la foc mic (nu direct pe flacără), turnînd cîte puţină apă, ca să nu se ardă şi amestecînd mereu. După aceea, se adaugă varza, fasolea şi apă fierbinte, cît să le cuprindă pe toate şi se lasă să fiarbă 30—50 minute, acoperite, pînă cînd se moaie bine. Se pun, apoi, vinetele, conopida, ardeii, gogoşarii şi se fierb în continuare, acoperiţi, cca 20 minute; după aceea, se adaugă roşiile tăiate în felii mai groase (2—3 cm), frunzele de ţelină şi pătrunjel tocate, 1/2 linguriţă cu piper măcinat şi o linguriţă cu vîrf de sare. Se amestecă uşor, ca toate legumele să fie împărţite uniform în cratiţă şi se lasă să fiarbă împreună acoperite, încă 15 minute, la foc mic; apoi, cratiţa se ia de pe foc.

Ghiveciul se pune în borcane de cîte 1/2 l sau mai mari, care, apoi, se leagă şi se sterilizează 30—40 minute, ca şi conservele precedente.

Tocană din gogoşari

3 kg gogoşari, 30 g zahăr, 1/2 kg ceapă albă, 2 kg roşii, 1/2 l untdelemn, 2 foi de dafin, un vîrf de linguriţă piper măcinat, frunze de ţelină, sare.

Gogoşarii, spălaţi şi şterşi, se coc la flacără, pe un grătar sau plită fierbinte, ca să li se pîrlească repede coaja, fără să se moaie miezul. Pe măsură ce se coc, se presară cu puţină sare fină de jur împrejur şi se aşază suprapuşi, într-o oală acoperită, lăsîndu-i 30 minute. Ceapa, tăiată în felii subţiri, se călește în tot untdelemnul, 10 minute, într-o cratiţă de 5—6 l, la foc mic, numai pînă devine lucioasă, fără să se rumenească; apoi se ia la o parte. Gogoşarii se curăţă de coajă, cotoare, seminţe cu cuţitul inoxidabil, fără apă

şi se taie în felii de 1/2 cm; dacă vreunul este iute, se înlătură. Roşiile spălate se taie în felii de 2 cm grosime.

Cînd toate sînt pregătite, se pun peste ceapă zahărul, foile de dafin, piperul, o lingură cu vîrf de frunze de ţelină tocate, gogoşarii şi roşiile, amestecînd uşor, ca să fie repartizate uniform pe toată suprafaţa cratiţei şi se lasă să fiarbă încă 10 minute împreună; sare nu se mai pune.

Tocana se aşază, apoi, în borcane, care se vor lega şi steriliza ca şi conservele precedente. Se serveşte rece.

Salată de vinete (conservă)

Calitatea salatei depinde, în primul rînd, de calitatea vinetelor. Ele trebuie să fie de mărime mijlocie, de cca 1/4 kg fiecare, să aibă culoarea închisă, aproape neagră (înseamnă că sînt bine coapte), să fie lucioase (înseamnă că sînt proaspete), pufoase, ca un burete, mai ales la vîrf (înseamnă că nu au seminţe mari).

În al doilea rînd, calitatea salatei depinde de modul în care se coc vinetele. Toate detaliile sînt descrise la „Salată de vinete". Vinetele nu se curăţă cu apă, căci dispare gustul de copt, ci numai cu un cuţit inoxidabil. Vinetele, scurse de zeamă, se toacă cu un cuţit din plastic sau, preferabil, din lemn, căci fiind mai greu, cu lama mai groasă, cu el se toacă mai bine şi mai repede. Vinetele se pot trece prin diverse aparate de presat, prin care se reţin şi o parte din seminţele mai mari.

Vinetele se pot conserva şi netocate, în şuviţe (aşa cum se găsesc pe planşetă, după ce s-a scurs zeama). Tocate sau în şuviţe se pun cu linguriţa în borcane de 1/2 l sau mai mici, presîndu-le bine, ca să nu rămînă goluri şi lăsînd un spaţiu liber de 2—3 cm sub gura borcanelor. În fiecare borcan, peste vinete se aşază cîte o jumătate de roşie, cu partea bombată în sus, care le va proteja să nu se usuce pe parcursul conservării. Borcanele se leagă şi se sterilizează 30 minute, ca şi conservele precedente. Iarna, vinetele se pregătesc obişnuit, cu untdelemn, zeamă de lămîie, ceapă şi sare sau, după gust, cu maioneză (v. „Salată de vinete").

În congelator mare, vinetele se pot păstra numai tocate, fără nici un adaos, în pungă de nailon; la nevoie, se ia cantitatea necesară şi, după ce se dezgheaţă şi se scurge apa rezultată, se pregătesc obişnuit, avînd acelaşi gust ca şi vara. Vinetele crude nu se pot conserva îngheţate.

Zacuscă

3—4 kg vinete, 2 kg gogoşari, 1/2—1 kg ceapă albă, 3 kg roşii, 2 foi de dafin, 1/2 linguriţă piper măcinat, 750 ml untdelemn, sare.

Vinetele de mărime mijlocie (cca 3—4 buc la 1 kg) se coc (v. „Salată de vinete") şi se toacă (dar înainte de a se toca, se gustă fiecare, ca să nu fie vreuna amară). Gogoşarii copţi (v. „Salată de ardei copţi), curăţaţi de coajă fără apă, numai cu cuţitul inoxidabil, se taie în pătrate mici. Zacusca se poate

prepara şi cu ardei copţi, dar cu gogoşari este mai dulce. Roşiile (pentru a nu subţia prea mult zacusca) se taie în felii mai groase, se presară cu o linguriţă de sare, se amestecă şi se lasă o oră, ca să li se scurgă zeama, apoi se pun în strecurătoare; cea mai mare parte din apă se scurge, rămînînd numai pulpa mai groasă care se trece prin maşina de suc de roşii de mai multe ori, pînă cînd se separă bine de seminţe (v. „Bulion de roşii"). Pulpa de roşii se poate zdrobi bine cu mîna, apoi se fierbe pînă cînd se moaie bine, cca 30 minute (nu direct pe flacără şi amestecînd mai des ca să nu se prindă); se strecoară prin strecurătoarea de macaroane, frecînd cu lingura de lemn, pînă cînd trece toată (rămîn în strecurătoare numai cojile şi seminţele). În ambele variante, pulpa de roşii este groasă şi se poate adăuga imediat la zacuscă; sucul subţire se foloseşte pentru o supă de roşii sau la dresul ciorbelor. Ceapa, tăiată în felii subţiri, sau trecută prin maşina de tocat, se căleşte 10 minute la foc mic (nu direct pe flacără), în tot untdelemnul, în cratiţă de 6—7 l, împreună cu foile de dafin, piperul (facultativ) şi 1/2 linguriţă cu sare, amestecînd mereu, ca să nu se ardă, pînă cînd scade apa şi devine lucioasă.

Cînd toate sînt pregătite, în cratiţa cu ceapa se adaugă sucul de roşii, vinetele tocate şi gogoşarii copţi, se amestecă şi se lasă să fiarbă împreună 50—60 minute (sub cratiţă cu o ţiglă mare, care va fi aşezată pe discul de metal, la aragaz, iar la sobă, direct pe plită, ca la marmeladă), amestecînd mai des, ca zacusca să nu se prindă de fundul cratiţei; lichidul nu trebuie să scadă prea mult, deoarece pe parcursul conservării va mai scădea. Sare nu se pune, căci gogoşarii au fost săraţi, sau se pune foarte puţină; se mai poate adăuga, cînd se consumă. Gogoşarii se pot pune şi necopţi, trecuţi prin maşina de tocat carne (în acest caz, vor avea mai multă zeamă) şi se fierb împreună cu ceapa 40—50 minute (după ce aceasta s-a călit, în prealabil, 10 minute), amestecînd din cînd în cînd, pînă cînd se pregătesc toate celelalte, cu care, apoi, se amestecă şi se fierb în continuare, 50—60 minute, adăugînd o linguriţă cu vîrf de sare, deoarece gogoşarii nu au fost săraţi.

Zacusca se pune în borcane şi se sterilizează ca şi ghiveciurile precedente, apoi se aşază în cămară.

CONSERVE DE LEGUME CU OŢET ŞI SARE

Ardei cu sare, pentru umplut

Ardeii curăţaţi de seminţe şi apoi cîntăriţi; la fiecare kilogram de ardei se pun 220 g sare.

Ardeii graşi, de mărime mijlocie, cît mai drepţi, se curăţă de cotoare şi seminţe (tăindu-se, cu cuţitul, un capac în jurul cozii, ca să se poată scoate cotoarele fără să se rupă ardeii), iar cu linguriţa se curăţă lamelele interioare (să nu fie iuţi); apoi, se cîntăresc, se spală de seminţe, se scurg, se presară pe dinăuntru cu o linguriţă de sare şi se scutură, ca să se pudreze bine tot interiorul (ceea ce prisoseşte se deşartă în alţi ardei). Se aşază toţi într-un lighean

smălțuit sau din plastic, iar sarea care a rămas se presară peste ei. Se lasă 1—2 zile, pînă cînd se moaie suficient; în felul acesta, nu se vor rupe, cînd se vor presa în borcan. Se pot completa, la fel, timp de 2—3 zile, pînă cînd se umple borcanul, presîndu-i bine, ca să se ridice zeama pe care au lăsat-o; nu se mai pune apă. Peste ei, se pun două scîndurele cu o piatră (potrivită, să intre pe gura borcanului) bine spălată, ca să-i mențină mereu în lichid, altfel cei care se vor ridica din zeamă, vor prinde mîzgă și se vor muia. Borcanele se leagă simplu cu nailon, ca să nu se evapore zeama.

Cînd se întrebuințează, se limpezesc bine cu apă călduță și pe dinăuntru și se pun într-un vas cu apă (cît să treacă peste ei). Apa se schimbă în fiecare zi, timp de 3 zile, iar a patra zi, ardeii se pot pregăti, fiind aproape complet desărați.

Ardei și roșii cu sare, pentru ciorbe

1/2 kg ardei curățați de semințe, 1/2 kg roșii, 220 g sare, frunze de țelină.

Ardeii, curățați de cotoare și semințe (apoi cîntăriți), se taie în felii de 1/2 cm grosime. Roșiile, tăiate în felii de 2 cm, se pun împreună cu ardeii într-un lighean; se presară cu sarea, se amestecă ușor și se lasă pînă a doua zi. Ardeii se așază în borcan cu zeama pe care au lăsat-o și cu sarea, dacă aceasta nu s-a topit complet. Borcanul se leagă simplu cu tifon și se așază în cămară. Fiind foarte sărați, pentru 2 l ciorbă se va pune numai o linguriță cu vîrf, fără zeamă. Dacă se dorește să se pună mai mult, atunci va fi nevoie ca feliile de ardei să se desăreze cu o zi înainte, în apă călduță. Cele care rămîn în borcan trebuie apăsate bine în lichid, altfel vor prinde mîzgă.

Ardei și roșii cu oțet, pentru ciorbe

1 kg ardei, cîntăriți după ce au fost curățați de semințe, 1 kg roșii, 200 ml oțet de 9 grade, 2 aspirine, (o aspirină se înlocuiește de 50 ml oțet) frunze de țelină și pătrunjel, sare.

Ardeii, spălați, curățați de semințe și cotoare și apoi cîntăriți (fără să se mai spele), se taie în felii de 1/2 cm grosime. Roșiile, proaspete, fără urme de fermentare, spălate, se taie în felii de 3 cm grosime, se pun într-o cratiță împreună cu ardeii, oțetul, aspirinele zdrobite, frunzele de pătrunjel și țelină tocate și se amestecă pe foc mijlociu, 2—3 minute, răsturnîndu-se tot timpul cu lingura, ca tot materialul să se înfierbînte în lichidul care clocotește la fundul cratiței; în felul acesta, se distrug toate microorganismele. Cratița se ia de pe foc (roșiile se terciuesc puțin, dar ardeii rămîn destul de crocanți) și roșiile și ardeii se pun imediat în borcane de 1 l sau mai mici care, apoi, se leagă simplu, cu nailon, ca să nu se evapore lichidul și se așază în cămară. Se adaugă la ciorbe, numai după ce a fiert zarzavatul, altfel oțetul va întări zarzavatul sau cartofii. Cantitatea de ardei și roșii care se va pune în ciorbă se poate fierbe separat cu puțină zeamă de la ciorbă și se va amesteca cu zarzavatul sau cartofii numai cînd aceștia sînt fierți. Roșiile și ardeii, conservați în acest

fel, vor fi foarte puțin acri; zeama pe care o lasă se adaugă la ciorbă, numai cînd aceștia se termină din borcan (ca să nu rămînă fără lichid). La 2 l lichid se poate pune o lingură cu vîrf sau după gust. Sare nu se pune în această conservă, deoarece aceasta extrage apa din zarzavat și se va dilua mai mult lichidul cu oțetul; acesta va fermenta și va căpăta un gust astringent, neplăcut. Borcanul nu se lasă dezlegat ca lichidul să nu se evapore și ardeii și roșiile să nu prindă mîzgă deasupra.

Pastă de ardei și de gogoșari roșii

Ardeii și gogoșarii, bine copți, fără urme de fermentare, spălați, curățați de semințe și cotoare, se trec prin mașina de carne și, apoi, pasta obținută se cîntărește. Pentru fiecare kilogram de pastă se pun 220 g sare; pasta se amestecă bine cu sarea și se lasă pînă a doua zi. După aceea, se mai amestecă bine, ca să se topească sarea și se pune în borcane care se vor lega simplu cu nailon.

Pasta se folosește pentru a da gust și culoare mîncărilor etc. care nu se vor mai săra.

Zarzavat cu sare pentru supe sau ciorbe

1 kg morcovi, 1—2 kg rădăcină de țelină, 1 kg pătrunjel, 1 kg ardei, 1 kg gogoșari, 1 kg roșii, 1/2 kg ceapă albă (facultativ), 220 g sare/1 kg.

Tot zarzavatul se curăță, se spală și se trece prin mașina de tocat carne, (sau se rade prin răzătoare, ardeii, roșiile, ceapa felii subțiri, frunze de pătrunjel și țelină tocate), apoi se cîntărește; pentru fiecare kilogram se adaugă 220 g sare. Zarzavatul se amestecă bine cu sarea într-un lighean smălțuit sau din plastic și se lasă pînă a doua zi; apoi, se pune în borcane și se presează bine, ca să se ridice zeama. Borcanele se leagă simplu cu nailon și se pun în cămară.

Din această conservă se poate adăuga cîte o linguriță cu vîrf (la 2 l lichid) în toate ciorbele sau supele dulci, chiar de la început, în loc de sare, îmbunătățindu-le gustul, chiar dacă se pregătesc cu alte legume sau zarzavaturi proaspete (rădăcina de țelină și chiar frunze tocate nu trebuie să lipsească din conservă).

Hrean ras conservat

1/2 kg hrean, 200 ml apă, 100 ml oțet de 9 grade.

Hreanul se alege să fie mai gros și drept, cu coaja subțire (înseamnă că este mai tînăr). După ce s-a curățat de coajă, se cîntărește. Se rade prin răzătoarea cu găuri mici, sau se dă prin mașina de suc de morcovi, unde se va mărunți foarte fin. Hreanul mărunțit în mașină sau ras prin răzătoare, împreună cu sucul pe care-l lasă, se pune într-un castron și se toarnă peste el apa și oțetul fierte, în prealabil, 2 minute și răcite. Nu se pune sare sau zahăr

deoarece acestea extrag apa din hrean şi-l înmoaie. Hreanul se pune în borcan, bine presat. Borcanul se leagă simplu cu nailon şi se aşază în cămară.

Cînd se întrebuinţează, se ia cantitatea necesară la care se adaugă puţină sare şi zahăr după gust; ceea ce rămîne în borcan se presează în lichid.

Dovlecei cu sare

Dovleceii mai mari (1—1½ kg) cu coaja fragedă, se curăţă de coajă şi seminţe şi apoi se cîntăresc; la 1 kg dovlecei se pun 220 g sare.

Dovleceii se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie în cuburi (2—3 cm latura), se pun într-un lighean, se presară cu 20 g sare pentru fiecare kilogram de dovlecei cîntăriţi (luate din cantitatea de 220 g sare pentru 1 kg dovlecei), se amestecă bine şi se lasă 2—3 ore, pînă cînd sarea extrage apa din ei; astfel, pierd din rigiditate (dovleceii lasă multă apă şi dacă nu se storc, nu se pot păstra). Se storc, apoi, bine în pumni, din restul de sare se pune pe fundul borcanului un strat de ½ cm (borcanul poate fi oricît de mare), peste acesta se aşază un strat de 2—3 cm dovlecei bine storşi care se presară iar cu un strat de sare de ½ cm; se continuă astfel, pînă cînd se termină toată cantitatea de dovlecei presîndu-se bine. Sarea care a rămas se pune deasupra şi borcanul se leagă cu nailon şi se aşază în cămară.

Cînd se folosesc, se scoate cantitatea necesară, care se desărează 3—4 zile, în apă călduţă, schimbînd-o în fiecare zi. Dovleceii se întăresc şi, de aceea, fierb mai greu, în 1—2 ore. Gustul se potriveşte cu ceapă călită, mărar, cimbru, roşii şi smîntînă.

Dovleceii fierţi şi bine strecuraţi se pot păstra în pungă de nailon la congelator; cruzi nu se pot conserva îngheţaţi, la congelator.

Fasole verde cu sare

1 kg fasole, 220 g sare.

Păstăile de fasole, curăţate la capete, se lasă întregi, se pun într-un lighean, se presară cu toată sarea, se amestecă bine şi se lasă 2 zile, ca să lase zeamă şi să se moaie. După aceea, se pun în borcan (oricît de mare), bine presate, ca să iasă zeama deasupra; dacă nu acoperă bine fasolea, zeama se completează cu apă în care se pune sare (220 g la 1 apă). Se amestecă zeama cu apa adăugată şi, apoi, se toarnă peste fasole. Borcanul se leagă cu nailon.

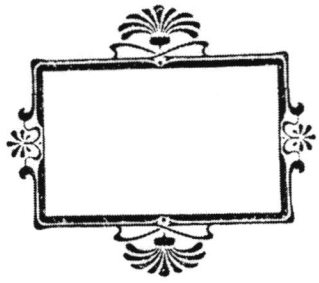
Cînd se foloseşte, se ia cantitatea necesară, care se desărează, ca şi ardeii pentru umplut, timp de 3 zile în apă călduţă, schimbînd-o în fiecare zi; a patra zi, fasolea se poate pregăti. Prin desărare, capătă o culoare alb-gri, dar la fiert îşi va reveni şi se va îngălbeni. Fasolea se pregăteşte, în deosebi, cu carne proaspătă sau afumată, iar ciorbele cu oase afumate, avînd gustul ca şi cea proaspătă. Fierbe mai greu, deoarece sarea o întăreşte, însă în oala sub presiune fierbe împreună cu carnea sau oasele în cca o oră.

Frunze de viță de vie pentru sarmale

1 kg frunze de viță fără codițe, 1 l apă, 250 g sare.

Se culeg frunze tinere, prin lunile mai-iunie, cînd acestea sînt suficient dezvoltate. Se spală bine, se pun într-un lighean și se amestecă cu apa în care s-a dizolvat sarea, lăsîndu-le 2 zile să se moaie. După aceea, se suprapun cîte 10 frunze, care se rulează, se așază în borcan și peste ele se toarnă apa. Deasupra, se pun două scîndurele și o piatră ca să le mențină în lichid.

Cînd se întrebuințează, frunzele se desărează 2—3 zile în apă călduță, schimbînd apa în fiecare zi. Se păstrează pînă la noua recoltă (6—7 luni). Nu vor fermenta și nu vor mucegăi.



CONSERVAREA LEGUMELOR ŞI ZARZAVATURILOR PENTRU IARNĂ

CONSERVAREA LEGUMELOR ŞI ZARZAVATURILOR ÎN STARE PROASPĂTĂ (NATURALĂ)

Zarzavatul trebuie să fie sănătos, fără defecte, cules pe timp uscat şi, dacă este posibil, cultivat în pămînt nisipos. Legumele şi zarzavaturile care se pot păstra mai mult timp în stare proaspătă sînt: morcovii, pătrunjelul, ţelina, gulia, sfecla, cartofii, ceapa, usturoiul, varza.

Cine dispune de pivniţă, poate aşeza morcovii şi pătrunjelul în rînduri orizontale, în straturi suprapuse, cu nisip între ele. Acest nisip trebuie schimbat sau scos la soare şi cernut în fiecare an, deoarece unele zarzavaturi se alterează în timpul conservării şi nisipul rămîne cu microorganisme care vor ataca şi zarzavatul din anul următor, menţinînd un mediu nefavorabil pentru conservare.

În spaţii mici, zarzavatul se păstrează cel mai bine în lădiţe din lemn, aşezate pe un mic suport, căptuşite lateral şi la bază cu un strat din 3—4 ziare. Zarzavatul nu se aşază în ordine, ca să se poată răscoli din cînd în cînd, pentru control. Se acoperă şi deasupra cu 4—5 ziare. În acest mod, zarzavatul nu se usucă, îşi păstrează frăgezimea; ziarele se umezesc puţin, dar zarzavatul nu-şi pierde prea mult din umiditate. În lădiţe, de cîte ori se umblă la el, se poate controla dacă are defecte. Primăvara, sau dacă este prea cald şi umed locul în care se păstrează, morcovii încep să vegeteze, adică să le crească frunzele; acestea se rup, ca să nu consume din conţinutul lor, cînd vor creşte. Lădiţele se pot păstra şi pe balcon, acoperite, ca să nu îngheţe. Sfecla şi guliile se păstrează la fel. Pătrunjelul şi ţelina sînt mai sensibile la atacul microorganismelor şi la umezeală; se păstrează numai într-un loc uscat, în pungă de nailon, desfăcută la gură, ca să nu se menţină umezeala şi se controlează mai des, sau se conservă prin metodele arătate. Cartofii se păs-

trează numai în lădiţe sau în cutii de carton, fără hîrtie, în pivniţă sau în cămară, avînd grijă să nu îngheţe, altfel se vor muia şi nu vor mai fi buni. Ceapa şi usturoiul se păstrează în funii, agăţate într-un loc mai răcoros, altfel la căldură şi umezeală vegetează. Varza se păstrează, un timp nu prea lung (1—2 luni), învelită în hîrtie, la răcoare.

CONSERVAREA ZARZAVATULUI PRIN DESHIDRATARE

Prin această metodă se conservă frecvent în mica gospodărie: morcovii, pătrunjelul, ţelina, mai ales, cînd nu se dispune de spaţii de depozitare.

Zarzavaturile se spală bine de pămînt cu spălătorul din plastic, se curăţă şi, apoi, fără să se mai spele, se taie în felii de 1/2 cm sau mai groase sau se lasă întregi (cele care nu sînt prea groase). Dacă au fost tăiate în felii, acestea se suprapun, în 2—3 rînduri, cu spaţii între ele (ca grătarul), într-o tavă căptuşită cu hîrtie de ziar. Tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă 10 minute, ca să se distrugă microorganismele (bacterii, mucegaiuri). După aceea, se stinge focul şi se lasă să se usuce în continuare; se pot lăsa să se usuce, în continuare, la orice sursă de căldură (calorifer, pe sobă de teracotă şi la soare, cînd sînt condiţii). Dacă, între timp, apare o substanţă lipicioasă pe zarzavat, înseamnă că acolo a început să fermenteze; deci, tava se introduce din nou în cuptor, la foc tare, 10—15 minute şi, apoi, se lasă, în continuare, la foc foarte mic sau cu uşa cuptorului deschisă, schimbînd poziţia bucăţilor de zarzavat. Se păstrează (foarte bine uscat) în săculeţ din tifon, atîrnat într-un loc uscat.

Înainte de întrebuinţare, zarzavatul se spală cu apă călduţă de zahărul caramelizat; altfel, supa de carne se va închide la culoare. Zarzavatul proaspăt se poate combina cu cel uscat (pătrunjel, ţelină) sau conservat cu sare (cu multă ţelină).

CONSERVE DIN FRUCTE

COMPOTURI

Compoturile se fac din fructe proaspete, sănătoase, coapte, dar nu moi. Este indicat să se sorteze cele moi pentru gem sau marmeladă şi cele tari, pentru compot şi dulceaţă. Compotul se poate îndulci după gust (nu zahărul îl conservă, ci modul de legare a borcanelor şi sterilizarea): la 1 kg zahăr se pot pune 2—3 l apă, depinzînd şi de conţinutul în zahăr al fructelor. Pentru fructele fără aciditate, cum sînt perele şi chiar şi pentru alte fructe, se poate pune o lingură cu zeamă de lămîie sau oţet la 1 l sirop care le va da un gust plăcut, răcoritor.

Compoturile se pot realiza dintr-un singur fel de fructe, sau din fructe asortate, după gust. Merele, perele, piersicile, caisele, gutuile se curăţă de coajă, se taie în jumătăţi sau sferturi şi li se scoate mijlocul cu sîmburii (la caise şi piersici numai sîmburii). Cireşele, vişinele, corcoduşele (zarzărele), renglotele, strugurii, prunele, sau alte fructe cu sîmburi mici, se lasă întregi cu sîmburi cu tot.

Fructele se aşază crude în borcane, lăsîndu-se un spaţiu liber de 2—3 cm, pînă la gura acestora. Zahărul se dizolvă în apă rece sau călduţă (nu trebuie să fiarbă). Siropul se toarnă rece pînă la nivelul fructelor, aroma împărţindu-se cîte puţin, în fiecare borcan. Siropul se poate fierbe în clocot împreună cu aromele (cuişoare, scorţişoară — pentru prune şi mere; vanilie, pentru celelalte) şi rece se toarnă peste fructele aşezate în borcan. Fructele mai tari, cum sînt gutuile sau, cele care au coajă, cum sînt prunele, se pun pe rînd, cîte puţine, în siropul clocotit pe foc, să se înfierbînte numai un minut sau după caz, ca să-şi piardă din rigiditate, să-şi lase zeama puţin, să intre mai multe în borcan şi să nu plesnească după aceea la fiert. Se scot, repede, cu strecurătoarea, se pun într-o cratiţă, apoi se aşază în borcane. Siropul se toarnă călduţ sau rece peste ele, lăsînd un spaţiu liber de 2—3 cm pînă la gura borcanelor. Dacă a mai rămas, la urmă, sirop, se scoate o parte din fructe din borcanele

care sînt mai pline și se așază în alt borcan cu siropul rămas. Borcanele se leagă și se sterilizează (v. „Sterilizarea în apă").

Compot de prune

5 kg prune, 1 kg zahăr, 3 l apă, 2 cuișoare, o linguriță rasă scorțișoară.

Zahărul, apa și mirodeniile nemăcinate se pun într-o oală de 6—8 l. Cînd siropul clocotește, se adaugă cca 1/4 din prunele spălate și curățate de codițe, se amestecă cu lingura în sirop, ca să se înfierbînte toate un minut, apoi, fără să clocotească, se scot cu strecurătoarea și se pun într-o cratiță; cînd siropul clocotește din nou, se pun alte prune la fel, pînă cînd se termină toată cantitatea. Prunele se așază nepresate în borcane, lăsînd un spațiu liber de 2—3 cm pînă la gura acestora. Siropul se lasă să se mai răcească, apoi se toarnă uniform peste ele, pînă la același nivel. Borcanele se leagă și se sterilizează în apă (v. „Sterilizarea în apă"). Dacă se lucrează corect la legat și sterilizat, nu este nevoie de nici un conservant.

Compot de cireșe sau vișine

3 kg vișine sau cireșe sau combinate între ele, 1 kg zahăr, 3 l apă, un plic cu zahăr vanilat.

Fructele, curățate de codițe (acestea se păstrează pentru ceaiuri), se spală și se așază în borcane, nepresate, ca și precedentele. Siropul rece sau călduț (făcut din apă, zahăr și vanilie; zahărul și vanilia amestecate, pînă cînd se topesc fără să se mai fiarbă siropul, sau amestecate pe foc, ca să se topească mai repede și, apoi, siropul răcit) se toarnă peste fructe pînă la nivelul acestora. Borcanele se leagă și, apoi, se sterilizează.

Compot de piersici, caise, pere

4—5 kg fructe (de un singur fel sau amestecate), 1 kg zahăr, 3 l apă, vanilie.

Fructele curățate de coajă și sîmburi și tăiate în jumătăți sau sferturi (perele) se așază suprapuse, în borcane, cu partea bombată în sus. Siropul rece se toarnă peste ele, cît să le cuprindă, pînă la 2—3 cm sub gura borcanelor, ca să rămînă loc să se dilate lichidul la fiert. Borcanele se leagă și, apoi, se sterilizează.

Dacă piersicile și caisele, mai tari, se pun întregi, sînt necesare borcane mai mari, deoarece rămîne mult spațiu gol între ele. Se pot opări în sirop clocotit, un minut, cum s-a arătat la compotul de prune, ca să intre mai bine în borcane. În rest se procedează ca mai sus.

Compot de gutui

4 kg gutui, 1 kg zahăr, cca 4 l apă, 1/2 baton vanilie sau vanilină.

Gutuile se culeg la sfîrşitul lunii septembrie, chiar dacă sînt mai verzi şi se lasă să stea 3—4 săptămîni pe poliţe (sau pe dulap), pînă cînd se îngălbenesc, ca să se maturizeze. Se şterg de puful de pe ele cu o cîrpă uscată, apoi se spală şi se curăţă de coajă, se taie în sferturi şi li se scoate tot mijlocul tare şi pietros. Din coji şi partea din mijloc cu sîmburii se prepară peltea („Peltea de gutui"). Restul se taie în felii de 1 1/2 cm grosime. Siropul se fierbe cu vanilia şi, cînd dă în clocot, se adaugă feliile de gutui, cîte încap, ca să fie bine cuprinse de sirop. Se lasă să fiarbă cca 10 minute, în clocote mici, acoperite, pînă se moaie puţin, apoi se scot cu spumiera sau cu strecurătoarea şi se pun într-o cratiţă. Se continuă cu celelalte la fel. Se aşază în borcane şi se toarnă siropul călduţ peste ele. Borcanele se leagă şi sterilizează (v. „Sterilizarea în apă").

Compot de afine dietetic

1 kg afine, 100 g zahăr.

Afinele, bine spălate, se pun într-un lighean, se presară cu zahărul şi se amestecă bine, cu lingura, prin răsturnare, lăsîndu-se să stea 2—3 ore, ca zahărul să se topească şi afinele să-şi lase zeama. Se aşază în borcane pînă sus la gură. Siropul care s-a format se toarnă peste ele fără a mai adăuga apă. Borcanele se leagă şi apoi se sterilizează 30 minute.

Compot de prune, coarne, cireşe sau vişine dietetic

Fructele curăţate de codiţe şi de sîmburi (prunele) se pun într-un lighean, se presară cu foarte puţin zahăr (50—100 g la 1 kg fructe), se amestecă şi se lasă cca 3 ore (nu mai mult, altfel începe fermentarea). Apoi, se pun în borcane pînă sus (chiar presate) şi siropul se împarte peste ele, fără a mai adăuga apă. Borcanele se leagă şi sterilizează 30 minute. Fructele vor lăsa suficient lichid, încît vor fi complet acoperite de sirop, deoarece la fiert îşi lasă sucul şi scad în borcan.

Conserve de prune, cireşe sau vişine, pentru plăcintă

Prunele brumării de toamnă, cireşele sau vişinele se curăţă de sîmburi. Prunele se rup în jumătăţi, cireşele sau vişinele, la fel (sau sîmburii se scot cu cleşte special) şi se presară cu zahăr (100 g la 1 kg fructe). Se procedează la fel, ca în reţeta precedentă. Cînd se fierb pentru sterilizare, fructele vor lăsa zeamă, cît să le cuprindă, ca la compot. Vor scădea foarte mult în borcane, de aceea acestea se umplu pînă sus (fructele chiar se presează puţin). Fructele

se vor folosi numai pentru plăcintă cu spumă, cu cremă cu smîntînă, pentru găluşte etc. Siropul se foloseşte separat, îndulcit după gust. Dacă se conservă de pe un an pe altul, siropul scade complet şi fructele se stafidesc; în acest caz, se vor folosi şi la checuri, sau bomboane, sau se consumă ca atare.

Compot de vişine sau prune nefierte

1 kg vişine sau prune de toamnă (brumării), cîntărite după ce s-au scos sîmburii, 300 g zahăr, 1 ½ tabletă de aspirină sau 200 g zahăr şi 2 tablete de aspirină.

Vişinele se curăţă de sîmburi cu un cleşte special, ca să rămînă întregi. Prunelor (numai din cele de toamnă, cu pulpa tare) li se scot sîmburii, fără să se rupă în jumătăţi (să rămînă întregi). Aspirinele se zdrobesc sub formă de pulbere. Se pun fructele, zahărul şi aspirinele într-un lighean smălţuit, se amestecă puţin prin răsturnare, cu lingura, apoi se lasă 2 ore, ca să-şi lase zeama. Ligheanul se trece pe foc, 2—3 minute, amestecînd fructele încontinuu, tot prin răsturnare, pînă cînd se înfierbîntă siropul; astfel, fructele se înmoaie toate în siropul clocotit prin care se trec treptat, ca să se distrugă microorganismele de la suprafaţa lor. După aceea, se pun imediat în borcane, care se vor lega simplu cu celofan şi se vor aşeza în cămară, fără să se mai sterilizeze; aspirina le conservă.

Se folosesc pentru orice prăjituri cu fructe, sau la găluşte. Chiar dacă se începe borcanul, fructele nu vor fermenta, nici nu vor mucegăi. Se păstrează tot timpul acoperite, ca să nu intre musculiţe de fermentaţie. Dacă se conservă mai mult timp, siropul scade şi fructele se stafidesc.

Fructele curăţate de sîmburi se pot păstra în pungă de nailon la congelator. Se folosesc la plăcintă înainte de a se dezgheţa complet amestecate cu pesmet sau griş (v. reţeta respectivă).

DULCEŢURI

Pentru dulceaţă este nevoie de 1 kg zahăr şi 1 kg fructe cîntărite, după ce au fost curăţate de coajă şi sîmburi, precum şi de zeama de la o lămîie sau 100 g glucoză (sirop) sau, în lipsa acestora, chiar o lingură cu oţet (15 ml) care împiedică zaharisirea. Fructele zemoase, ca cireşele, vişinele, zmeura, căpşunile, frăguţele etc. se pun într-o strecurătoare cu găuri mari şi se spală bine de pămînt sau praf la un jet de apă. Se lasă să se scurgă, apoi se curăţă de codiţe şi sîmburi. Se cîntăreşte apoi un kilogram de fructe curăţate pentru un kilogram de zahăr. Căpşunile, ca să nu se moaie la fiert, se pun, în prealabil, în apă de var. Celelalte fructe zemoase se aşază în straturi alternativ cu zahărul în cratiţa în care se va face dulceaţa (trebuie să fie destinată numai pentru dulceţuri sau şerbeturi şi să fie încă o dată mai mare decît volumul fructelor cu zahărul, de cca 4—5 l). Se lasă la o parte 2—3 ore, ca zahărul, prin topirea lui, să extragă sucul din fructe şi să se formeze puţin sirop. Cratiţa se pune apoi pe foc potrivit şi fructele se lasă să fiarbă, pînă cînd zeama se leagă ca un sirop; nu se mai adaugă apă. De la început, se pune şi lămîia curăţată de

coaja albă (care este amară), tăiată în felii de 1/2 cm grosime, fără sîmburi, sau glucoza, sau oțetul.

Dulceața trebuie supravegheată de aproape, căci în timpul fiertului, se ridică multă spumă, mai ales dacă fierbe la foc mare și siropul va da tot în foc; de aceea, cratița trebuie să fie mai mare. Spuma nu se ia deloc în timpul fiertului, căci nu este altceva decît sirop cu bule de aer care vor dispărea, cînd cratița se ia de pe foc.

Dulceața este gata, cînd siropul este bine legat și fructele plutesc în el, pînă la fundul cratiței; atunci, se ia de pe foc și se face proba dacă siropul este legat. Cînd se ridică lingura, pe latul ei și cad deodată 3—4 picături mai legate, una lîngă alta, nu una după alta, înseamnă că siropul este gata. Se poate face proba și altfel: se ridică lingura vertical, lăsînd siropul să se scurgă în cratiță și numai ultima picătură să cadă pe marginea înclinată a unei farfurii; dacă aceasta rămîne ca o mărgea rotundă și bombată, nu alunecă, siropul este gata. Cînd siropul se leagă prea mult, își schimbă culoarea în maroniu, deoarece zahărul se caramelizează și își schimbă și gustul, defect care nu se mai poate repara; deci, trebuie atenție la această fază.

Cînd dulceața este gata, se ia cratița de pe foc, se pune pe un grătar și se mișcă înainte și înapoi, sau se ia de toarte și se ridică, făcînd mișcări mai mult circulare, ca spuma să se adune într-un singur loc; apoi, aceasta se culege cu lingura. Cratița se acoperă cu o farfurie de porțelan sau cu un șervet udat în apă rece și bine stors, pentru ca vaporii să se condenseze și să împiedice formarea cristalelor de zahăr la suprafață. După ce s-a răcit, dulceața se pune în borcane care se vor lega cu celofan și se vor așeza în cămară, etichetate.

După un timp mai îndelungat, mai ales dacă siropul a fost legat prea tare și dulceața s-a consumat mai rar din borcanele începute, aceasta se va zaharisi. În acest caz, borcanul, cu un ziar îndoit în patru sub el, se introduce într-un vas cu apă rece care se așază pe foc mic, unde se lasă, pînă cînd se topește siropul (se topesc cristalele de zahăr). Se poate proceda și altfel. Se scoate dulceața din borcane, mai ales dacă sînt mai multe în această situație; dulcețurile se pot amesteca, chiar dacă nu sînt din aceleași fructe și se adaugă 50—100 ml apă pentru 1/2 kg dulceață. Dulceața se fierbe la foc mic, pînă cînd se topesc cristalele de zahăr, apoi se pune din nou în borcane. Nu se fierbe prea mult, deoarece zahărul se va carameliza și dulceața va căpăta gust de zahăr ars. Această dulceață se poate folosi pentru clătite, budinci sau sosuri preparate cu vin pentru budinci (v. „Sosuri dulci").

Dacă dulceața se pregătește din fructe care nu lasă zeamă suficientă sau se terciuesc la fiert, cum sînt: căpșunile, caisele, piersicile, prunele etc., acestea se pun în siropul bine legat (a cărui probă se face, exact ca și pentru dulceață), după ce în prealabil au fost ținute în apă de var, ca să se întărească. Apa de var se obține din cca 1/4 kg var stins amestecat cu 2 l apă rece. Se lasă să se limpezească cîteva ore, apoi se scurge cu atenție lichidul clar de deasupra, cca 1—1 1/4 l. În el se introduc fructele curățate de coajă, dar nedesfăcute de sîmburi (întregi). După 30 minute, se pun în strecurătoare, se limpezesc bine la un jet de apă, apoi li se scot sîmburii. Fructele vor avea pulpa întărită, încît nu se vor mai deforma la fiert. Se pun în siropul bine legat, lăsîndu-le la început, la foc mic, pînă cînd lasă puțină zeamă, apoi se continuă exact, ca și pentru fructele zemoase.

Dulceață de prune (brumării) coapte

1 kg zahăr, 1 kg prune curățate de coajă și sîmburi, 30 ml zeamă de lămîie sau 100 g glucoză, 1/2 l apă, vanilie, cca 20 nuci proaspete (curățate de pieliță), scorțișoară, vanilie, 1 l apă de var.

Pentru această dulceață sînt indicate prunele brumării care se coc prin luna septembrie; acestea au pulpa mai tare și se desprinde de sîmbure. Prunele (neopărite) se curăță de coajă (se desprinde foarte ușor de pulpă, cînd acestea sînt coapte), ajutîndu-ne și de un cuțit cu lama subțire. După ce s-au curățat (din cca 1 1/2 kg prune va rezulta 1 kg, după ce se înlătură coaja și sîmburii) se țin în apă de var 30 minute, apoi se limpezesc în strecurătoare, li se scot sîmburii (se împing cu un bețișor sau cu o andrea subțire pe la un capăt, ca să iasă pe la celălalt) și apoi se cîntăresc. Nucile se coc cam tot în același timp cu prunele de toamnă. Sîmburii de nuci se curăță de pieliță, ca să rămînă albi. În fiecare prună se introduce cîte 1/4 din sîmbure. Prunele, astfel aranjate, se pun în siropul bine legat și se lasă la foc mic, pînă cînd își lasă zeama și siropul se mai subțiază (2—3 minute); se adaugă zeama de lămîie sau glucoza, o cuișoară, 2—3 bucățele de scorțișoară sau 2—3 cm dintr-un baton de vanilie și se trec la foc mijlociu. Se fierb, pînă cînd se leagă din nou siropul și prunele plutesc în el pînă la fundul cratiței (cînd se ia de pe foc). Se face proba, dacă siropul este legat, cum s-a arătat la începutul capitolului și, dacă este gata, cratița se ia de pe foc și se adună spuma. Dulceața se lasă să se răcească acoperită și apoi se pune în borcane.

Dulceață de caise sau prune verzi

1 kg prune sau caise verzi, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, o lămîie, vanilie.

Fructele se culeg tinere, cînd sîmburele nu are coaja formată. Se înțeapă cu un ac mai gros (2 mm) în 7—8 locuri (se străpunge dintr-o parte pînă în cealaltă), ținîndu-le în apă rece, pînă cînd se termină această operație, ca să iasă amăreala din ele. După aceea, se pun într-un săculeț din tifon simplu, mai larg (ca să nu stea înghesuite) care se va introduce în apă clocotită. Se lasă pînă cînd începe să dea primul clocot, apoi se pune repede în apă rece și se lasă 15 minute. Apa rece se schimbă de 4—5 ori și, de fiecare dată, prunele sau caisele se lasă să stea cîte 15 minute. Se pun apoi în strecurătoare fără săculeț, se lasă să se scurgă, apoi se introduc în siropul bine legat, împreună cu zeama de lămîie (care împiedică zaharisirea) și cu vanilia. Se continuă, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Dulceață de melcișori din coajă de portocale

Se aleg portocale mai mici cu coaja subțire. Coaja se desface cu cuțitul în 7—8 felii care se vor pune în apă rece (cît să treacă peste nivelul lor). Se țin 48 de ore, schimbînd apa în fiecare zi, ca să iasă amăreala. A treia zi,

trebuie să se prepare dulceaţa; dacă stau mai mult în apă, se moaie prea mult şi se rup. Partea albă se îndepărtează cu cuţitul, ca să rămînă coaja de 1/2 cm grosime; apoi, feliile se taie în fîşii de 1 cm lăţime, lungimea lăsîndu-se întreagă. De la 1 kg portocale vor rezulta cca 200—250 g coji curăţate şi fasonate.

Fiecare fîşie se răsuceşte de la un capăt la celălalt, ca un melc şi prin el, se trece cu acul cu un fir de aţă albă, prinzînd şi capătul exterior; astfel, melcişorii se înşiră ca nişte mărgele în şiraguri nu prea lungi. Capetele firului se înnoadă, ca melcişorii să fie bine strînşi şi să-şi păstreze forma. Într-o cratiţă de 1 1/2 l se pun 1/2 kg zahăr şi 1/2 l apă. Se amestecă, pînă cînd se topeşte zahărul, apoi se adaugă 30—40 ml zeamă de lămîie sau 50—100 g glucoză şi, imediat, şiragurile de melcişori. Cojile, fiind tari, trebuie să fiarbă mai mult în siropul nelegat. Cînd cojile plutesc pînă la fundul cratiţei şi, dacă ridicîndu-se lingura, pe latul ei, cad deodată 3 picături de sirop legat una lîngă alta, cratiţa se ia de pe foc, se adună spuma (va fi puţină) şi, apoi, se acoperă. După ce dulceaţa s-a răcit, se scot aţele de la melcişori cu un cuţit şi o furculiţă şi, apoi, se pun în borcane. Melcişorii îşi păstrează forma, nu se mai desfac. Siropul nu trebuie legat prea mult, căci se caramelizează şi, pe parcurs, se mai îngroaşă.

Se întrebuinţează pentru ornat torturi sau creme, sau în creme cu gelatină (Charlotte).

Dulceaţă de pepeni verzi şi galbeni

1 kg coji de pepene, cîntărite după ce au fost fierte în oţet, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, zeama de la o lămîie mare (50 ml) sau 100 g glucoză, vanilie.

De la pepenii verzi se întrebuinţează partea albă de la coajă (care poate să fie oricît de groasă) împreună cu o porţiune foarte subţire din miezul roşu, numai de 2—3 mm (care să coloreze puţin); coaja verde se îndepărtează. Partea albă se taie în felii lungi cu lăţimea de 3—4 cm şi cu grosimea cît grosimea cojii albe, apoi feliile se taie, pe grosime (transversal), în felioare de 1 cm lăţime. Este preferabil să se taie cu cuţitul riglat, ca să fie mai aspectuoase; în acest caz, felioarele vor fi mai late, de cca 2 cm. Pentru 1 kg coji astfel fasonate, se pun să fiarbă 2 l apă cu 300 ml oţet de 9 grade. Cînd apa clocoteşte, se adaugă cojile şi se lasă să fiarbă în clocot, cca o oră, sau mai mult, pînă cînd acestea se moaie şi capătă un aspect sticlos, transparent. Oţetul le întăreşte imediat; de aceea, fierb greu. Dar aceasta este şi scopul acestui procedeu ca să se menţină forma. Dacă se fierb direct în sirop, fără să fie fierte, în prealabil, în apă cu oţet, se vor muia prea mult şi se vor deforma. După aceea, se pun în strecurătoare, se limpezesc bine la un jet de apă, se scurg, chiar se presează puţin cu mîna în strecurătoare, apoi se cîntăresc. Greutatea cojilor va fi egală cu greutatea zahărului adăugat.

Zahărul (1 kg) se dizolvă în 1/2 l apă şi cînd siropul dă în clocot, se pun cojile de pepene, zeama de lămîie sau glucoza şi vanilia. Se fierb, pînă cînd se leagă siropul. Nu trebuie să se lege prea mult, căci se va îngălbeni şi va căpăta gust de caramel. Se finisează, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Dulceaţa de pepene galben se prepară numai din pepeni turchestan sau cantalup care nu sînt făinoşi. Se foloseşte toată pulpa tare dinspre coajă,

curățată de miezul prea moale. Pulpa rămasă se taie în felioare de 2 cm lățime, exact ca și cojile de pepene verde și se fierb în apă cu oțet, procedîndu-se în continuare, la fel, pînă cînd se termină dulceața. Pentru aromă, se pune vanilie.

Aceste coji din dulceață se întrebuințează și la creme, în loc de fructe zaharisite (confiate).

Dulceață de pătlăgele verzi (gogonele)

Pentru dulceață se aleg pătlăgele de formă lunguiață și nu prea mari. Se taie în sferturi sau jumătăți (cele care sînt mici), li se scot semințele și se fierb în apă cu oțet, ca și cojile de pepene, procedînd în continuare la fel. Se colorează, înainte de a se lua de pe foc, cu verde vegetal (3—4 picături) și pentru aromă, tot atunci, se adaugă zahăr vanilat, dacă nu s-a pus baton de vanilie.

Dulceață de trandafiri

500—700 g petale de trandafiri pentru dulceață (parfumați), 1 kg zahăr, 50 ml zeamă de lămîie sau o linguriță rasă sare de lămîie, 1/2 l apă.

Cînd se culeg petalele de la fiecare trandafir, acestea se prind toate odată în mînă și li se taie partea albă deodată, înainte de a se risipi. Dacă nu s-a făcut aceasta la cules, petalele se așază în mănuchi, unele peste altele, cu partea albă în aceeași direcție și apoi li se taie mai multora, deodată, această parte. Petalele colorate se freacă într-un castron cu 30 g zahăr, zeamă sau sare de lămîie pînă lasă zeamă și se adună sub mînă, ca o turtă. Zeama și sarea de lămîie au rolul de a întări petalele fragile, ca acestea să nu se moaie la fiert și de a înviora culoarea. Zahărul se pune la fiert cu 1/2 l apă, se amestecă pe foc, pînă cînd se topește și, cînd siropul dă în clocot, se adaugă petalele împreună cu toată zeama lăsată. Petalele frecate s-au întărit, de aceea trebuie să fiarbă mai mult. Dulceața se fierbe, pînă cînd se leagă. Va avea culoare roșiatică și petalele vor pluti în tot siropul, pînă la fundul cratiței; atunci, cratița se ia de pe foc. Dacă se fierbe prea mult, zahărul se caramelizează și culoarea devine gălbuie. Se continuă, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Dulceață de nuci verzi

1 1/2—2 kg nuci verzi (250—300 buc.) cu sîmburii neformați, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, o lingură miere de albine (100 g), zeama de la o lămîie mare (50 ml) sau 100 g glucoză, 2 cuișoare, 1—2 bucăți scorțișoară nemăcinate, vanilie.

Nucile se culeg cu sîmburii neformați (cu aspect gelatinos) și se curăță de coaja verde, pînă unde începe să se formeze coaja nucii propriu-zise, care este încă albă și moale. Din cantitatea inițială va rămîne cca 1 kg nuci cură-

ţate. Pe măsură ce se curăţă, nucile se pun în apă rece, ca să iasă amăreala din ele şi să nu se înnegrească. Se lasă astfel 24 ore, acoperite cu o farfurioară întoarsă (ca să le menţină scufundate în apă), schimbînd apa de 2—3 ori în acest răstimp. Cojile verzi se pun într-o sticlă cu gîtul larg, se acoperă cu spirt îndoit cu apă sau numai cu rachiu alb şi se ţin 20 zile să se macereze. Din această esenţă se va prepara un lichior excelent (v. „Lichior de nuci").

Nucile curăţate se scurg de apă a doua zi şi se limpezesc bine. Zahărul, mierea şi zeama de lămîie sau glucoza se amestecă, pe foc, cu apa, pînă cînd se dizolvă zahărul. Cînd siropul dă în clocot, se pun nucile şi condimentele. Se fierb pînă cînd se leagă siropul, dar nu prea mult, ca să nu se caramelizeze zahărul. Cratiţa se ia de pe foc şi, dacă nucile plutesc în sirop, pînă la fundul cratiţei şi au un aspect lucios şi, dacă ridicîndu-se lingura din sirop, pe latul ei, cad deodată 3 picături, una lîngă alta, înseamnă că dulceaţa este gata. Se continuă, cum s-a arătat la început. După ce s-a răcit, se pune în borcane. Este o dulceaţă cu aromă foarte plăcută.

Dulceaţă de vişine sau de cireşe, albe, negre sau amare

Circa 1,300 kg fructe, 1 kg zahăr, zeama de la o lămîie (50 ml) sau 100 g glucoză, vanilie.

După ce au fost spălate, fructele mari se curăţă de codiţe şi de sîmburi cu un cleşte special sau cu o sîrmă inoxidabilă, îndoită ca un ac de păr, iar cele mici (cireşe amare) cu o scobitoare. Pe măsură ce se curăţă, se pun într-o cratiţă smălţuită de 3—4 l, ca să nu se piardă sucul din ele. După eliminarea sîmburilor va rămîne cca 1 kg. Peste ele se presară zahărul tos, se adaugă zeama de lămîie sau glucoza, 2—3 cm dintr-un baton de vanilie şi se amestecă uşor, prin răsturnare, cu lingura. Se lasă să stea 2—3 ore, ca să-şi lase zeama, apoi cratiţa se pune pe foc mic, nu direct pe flacără. Fructele se fierb ca pentru orice dulceaţă; nu se mai adaugă apă (vor lăsa destul suc). Cînd fructele plutesc în tot siropul, pînă la fundul cratiţei, se ia dulceaţa de pe foc, se adună spuma, se acoperă şi, după ce s-a răcit, se pune în borcane.

Dulceaţă de fragi, zmeură, mure

1 kg fructe, 1 kg zahăr, o lămîie sau 100 g glucoză, o lingură rom.

Fructele coapte, proaspete (neterciuite), se curăţă de frunze, se pun în strecurătoare şi se spală la un jet de apă, de praf şi nisip. Zmeura trebuie să fie foarte proaspătă, altfel se va terciui repede şi-şi va pierde sucul. Fructele spălate se pun, într-o cratiţă de 3—4 l, alternativ cu zahărul şi zeama de lămîie sau glucoza, lăsîndu-le să stea 2—3 ore, ca să-şi lase zeama. Se fierb la foc tare, ca să se lege siropul repede (să nu se terciuiască). Se procedează în continuare ca pentru oricare altă dulceaţă.

Dulceață de struguri

1 kg struguri, cîntăriți după ce au fost curățați de coajă și semințe, 1 kg zahăr, vanilie, 50 ml zeamă de lămîie sau 50 g glucoză, 1/2 l apă.

Pentru dulceață se aleg numai struguri cu boabe mari cu coaja groasă și miezul compact (nu zemos). Coaja se curăță ușor cu mîna și cu un cuțit, trăgînd din partea unde a fost prinsă codița înspre vîrf, apoi cu o scobitoare se scot semințele; boabele curățate se cîntăresc. Zahărul, apa, zeama de lămîie și 2—3 cm dintr-un baton de vanilie se amestecă puțin pe foc, pînă cînd se topește zahărul. Siropul se fierbe, pînă cînd se leagă (cînd se ridică lingura din sirop, pe latul ei, cad deodată 3 picături una lîngă alta) și apoi se adaugă boabele de struguri. Cratița se lasă 5 minute mai la o parte, ca fructele să lase puțină zeamă, apoi se trece la foc mijlociu și se lasă pînă cînd se leagă din nou siropul (dar nu prea mult). Cînd dulceața este gata, fructele plutesc în tot siropul pînă la fund și au un aspect unsuros, lucios (nu zemos). Strugurii conțin o mare canitate de pectină, substanță gelatinoasă care va gelifica siropul chiar dacă este mai subțire, după ce acesta se răcește. Dacă se leagă prea mult, siropul se va îngălbeni și va căpăta gust de zahăr ars, deci trebuie o mare atenție la această fază. Dacă nu s-a pus baton de vanilie, zahărul vanilat se adaugă numai cu un minut înainte de a se lua cratița de pe foc ca dulceața să nu-și piardă aroma. Se adună spuma și cratița se acoperă cu un șervet udat în apă și bine stors. După ce s-a răcit, dulceața se pune în borcane care, apoi, se leagă cu celofan.

Dulceață de coacăze roșii

1 kg zahăr, 1 kg coacăze roșii, 30—50 ml zeamă de lămîie, 1/2 l apă.

Dulceața se face numai din coacăze roșii, cu boabele mai mari, care au numai 1—2 semințe. Coacăzele conțin o mare cantitate de pectină (care îngheagă siropul), de aceea la 1 kg zahăr se pun numai coacăzele care rezultă dintr-un kilogram cîntărit, după ce boabele s-au desprins de pe ciorchini, fără să se scoată sîmburii. Sîmburii se scot cu o scobitoare sau cu o sîrmă subțire inoxidabilă, îndoită ca un ac de păr. Siropul se leagă exact ca pentru dulceața de struguri și se fierbe la fel, fără să se lege prea mult. Siropul va fi în cantitate mare, dar cînd se va răci, se va gelifica, formînd o masă împreună cu fructele, foarte aspectuoasă și cu gust acrișor.

Dulceață de caise coapte

1 kg caise, cîntărite după ce se curăță de coajă și sîmburi, 1 kg zahăr, 30 ml zeamă de lămîie sau 100 g glucoză, 1/2 l apă.

Pentru dulceață se aleg caise coapte, dar tari. Se curăță de coajă, fără să se scoată sîmburii, se țin în apă de var 30 minute, cum s-a arătat la dulceața

de prune coapte, apoi se deşartă în strecurătoare, se limpezesc la un jet de apă şi se lasă să se scurgă. După aceea, se taie în jumătăţi, li se îndepărtează sîmburii, se cîntăresc şi se pun în siropul bine legat. Se lasă 5 minute să lase puţină zeamă, apoi se fierb la foc mijlociu (ca să nu dea spuma în foc), pînă cînd se leagă siropul, procedîndu-se în continuare, ca şi pentru dulceaţa de prune. Are aromă naturală, dar se poate pune şi vanilie.

Dulceaţă de piersici

1 kg piersici, cîntărite după ce au fost curăţate de coajă şi sîmburi, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, 30 ml zeamă de lămîie sau 100 g glucoză, vanilie.

Se aleg piersici coapte, dar tari, care se desprind uşor de pe sîmbure. Se curăţă de coajă cît mai subţire, cu cuţitul inoxidabil (fără să se opărească în apă fierbinte), se ţin în apă de var ca şi caisele, 30 minute, apoi se limpezesc bine şi se taie în jumătăţi sau în sferturi (dacă sînt mai mari). După aceea, se pun în siropul bine legat şi se procedează în continuare, ca şi la dulceaţa de prune coapte.

Dulceaţă de căpşuni

1 kg căpşuni, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, 30—50 ml zeamă de lămîie sau 100 g glucoză, vanilie, rom.

Căpşunile curăţate de codiţe se ţin în apă de var 30 minute, apoi se limpezesc în strecurătoare la un jet de apă. Se pun în siropul bine legat, ca pentru dulceaţa de struguri şi se fierb, pînă cînd se leagă din nou siropul. Înainte de a se lua de pe foc, se pune zahărul vanilat şi o lingură cu rom. Se continuă ca şi la dulceaţa de prune coapte.

Dulceaţă de gutui

1 kg zahăr, 600 g gutui cîntărite, după ce au fost tăiate (julienne) sau rase, 1/2 l apă, 50 ml zeamă de lămîie sau 100 g glucoză, vanilie.

Gutuile conţin şi ele o mare cantitate de pectină, de aceea se pun în cantitate mai mică, deoarece gelifică siropul. Gutuile bine coapte, galbene, se şterg de puful de pe ele, se curăţă de coajă şi se taie în formă de chibrit (julienne) sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari, ca tăiţeii (cît mai lungi) numai pînă la partea tare şi pietroasă care formează casa seminţelor. Se oxidează repede în timp ce se lucrează. Nu trebuie ţinute în apă. După ce s-au cîntărit, se pun imediat în siropul fierbinte şi îşi vor recăpăta culoarea. Zahărul, apa, zeama de lămîie sau glucoza şi batonul de vanilie se amestecă pe foc, pînă cînd se topeşte zahărul şi se adaugă imediat gutuile care trebuie să fiarbă mai mult, pînă cînd se moaie. Se fierbe şi se leagă ca şi dulceaţa de struguri şi se continuă, la fel, ca pentru oricare altă dulceaţă.

PELTELE SAU JELEURI

Denumirea de peltea a fost împrumutată din Orient şi cea de jeleu din Occident pentru acelaşi preparat. Pelteaua sau jeleul se prepară din fructe zemoase, conţinînd o cantitate mare de pectină care se gelifică, cînd acestea se răcesc: gutuile, strugurii, coacăzele, piersicile, zmeura, merişoarele (coacăze de pădure). Zmeura, coacăzele, strugurii se zdrobesc, apoi se separă sucul prin presare. Gutuile şi merişoarele de pădure se fierb în apă cît să le cuprindă, se strecoară şi zeama lor se fierbe împreună cu zahărul.

Peltea de gutui

1 kg zahăr, 1 l zeamă în care au fiert gutuile, vanilie.

Această peltea se poate face din gutui întregi sau numai din cojile şi mijlocul lor, care au rămas de la alte preparate (dulceaţă etc.). Această parte din fruct (mijlocul cu sîmburii care conţin multă pectină), fiind foarte tare, niciodată nu se întrebuinţează pentru altceva; de aceea, este păcat să se arunce, ori de cîte ori, se iveşte ocazia, deoarece foarte uşor se poate obţine un jeleu gustos. Pentru a obţine culoarea roz se pune, la 1 kg gutui, 1 kg mere roşii ionatan sau alte mere cu coaja roşie. Gutuile se lasă să se îngălbenească bine, după ce s-au cules; apoi, se şterg de puful de pe ele, se spală şi se taie în felii împreună cu coaja şi sîmburii; la fel şi merele roşii. Se fierb împreună, într-o oală smălţuită, cu apă rece (care să depăşească nivelul lor cu 3—4 cm) şi se lasă, pînă cînd se moaie bine, fără să se amestece, ca să nu se tulbure zeama. După aceea, se deşartă într-o strecurătoare peste care s-a aşezat un şervet dublu din tifon, cu un strat subţire de vată deasupra.

Lichidul rezultat se cîntăreşte. La 1 l lichid se pune 1 kg zahăr. Sucul şi zahărul se amestecă în cratiţa de dulceaţă şi se lasă să fiarbă, pînă cînd se leagă ca pentru şerbet (se formează o bomboană mai legată, cînd se pun 2—3 picături în apă rece), cum s-a arătat la „Fondant pentru bomboane". Această peltea se poate servi cu linguriţa într-un pahar cu apă, ca şi şerbetul (fără să cadă de pe linguriţă). Se poate lega mai puţin, numai ca pentru dulceaţă (se încearcă ca şi aceasta, ridicînd lingura vertical şi lăsînd ultima picătură să cadă pe marginea unei farfurii, ca o mărgea fără să alunece, sau se ridică lingura, pe latul ei şi vor cădea deodată 3 picături de sirop bine legat, una lîngă alta). Această peltea se va închega numai ca o piftie moale şi se va folosi pentru tarte, budinci, griş şi orez cu lapte etc. După ce este gata, jeleul se pune fierbinte în borcanele aşezate pe o placă din metal sau pe două cuţite cu mîner din metal; se lasă să se răcească, apoi borcanele se leagă. Se va gelifica în borcan, mai mult sau mai puţin, după cît a fost de legat.

Pastă de gutui

Fructele fierte care au rămas de la peltea se trec prin strecurătoarea cu găuri mai mari (de macaroane; nu trebuie insistat prea mult, ca să nu treacă

și sîmburii și cojile). La 1 kg pastă se pun 1 kg zahăr, 1/2 linguriță cu scorțișoară măcinată, un plic cu zahăr vanilat și puțină coajă rasă de lămîie. Pasta, fiind scursă bine de zeamă, se fierbe cu zahărul, de la început, pe o țiglă, ca marmelada, la foc mic, amestecînd mereu, pînă cînd devine consistentă (vîrtoasă) și cu aspect unsuros, semn că a scăzut apa (dacă se trece cu lingura prin ea, rămîne urma). În această fază, pasta este gata; se pune într-o tavă smălțuită (unsă puțin cu unt) într-un strat cu grosimea de 2—3 cm, presînd cu lingura, ca să nu rămînă goluri. Se lasă 3—4 zile, ca să se întărească, apoi se taie sub diferite forme, ca bomboanele; pătrate cu latura de 2—3 cm, triunghiuri sau romburi mici. Fiecare bucată se trece prin zahăr pudră, amestecat cu zahăr vanilat; se așază în cutii de carton sau în pungi de nailon, ca să nu se usuce prea mult, cu hîrtie pergament între rînduri. Se servesc ca bomboanele. Dacă se țin mult, se usucă prea tare.

Peltea de struguri

1 kg must proaspăt, nefermentat, 1 kg zahăr, vanilie.

Într-o cratiță de dulceață, așezată pe foc, se amestecă mustul cu zahărul, pînă cînd acesta din urmă se dizolvă; se fierbe în continuare ca și pelteaua de gutui, însă se leagă numai ca dulceața.

Jeleu de coacăze, zmeură, mure

1 l suc de fructe, 1 kg zahăr.

Fructele se spală la un jet de apă, în strecurătoare, de praf sau pămînt, apoi se curăță de frunze și codițe și se trec prin mașina de suc de roșii sau prin alt aparat de presat. Se cîntărește zeama obținută; la 1 l zeamă se pune 1 kg zahăr. Sucul și zahărul se amestecă pe foc, pînă cînd se topește zahărul, apoi jeleul se fierbe, pînă cînd se leagă ca o dulceață. Se pune fierbinte în borcane.

GEMURI

Gemurile se realizează din fructe întregi, bine coapte, preparîndu-se exact, după aceleași metode, ca și marmelada. Fructele cele mai frecvent folosite pentru gemuri sînt: prunele, cireșele, caisele, piersicile, zmeura, murele, căpșunile etc. Se curăță de sîmburi (cele care au) și de coajă, facultativ (caise, piersici). Cantitatea de zahăr depinde de consistența și dulceața fructelor și de metoda aplicată la prepararea lor.

I. Gemurile se prepară cu zahărul adăugat peste fructe, chiar de la început (ca fructele să rămînă mai întregi, să nu se terciuiască în întregime). Se

amestecă cu lingura, prin răsturnare și se lasă 2—3 ore ca să-și lase zeama, apoi se fierb pe foc mic, cu o țiglă mare sub cratiță (v. „Marmelada"), amestecînd mai des, deoarece cu zahărul se prind mai repede și se ard, căpătînd culoare maronie și gust de ars.

Pentru fructele zemoase se adaugă zahăr mai mult și pentru fructele cu pulpa tare se poate adăuga mai puțin, în funcție de dulceața fructelor. În oricare variantă, trebuie calculat ca zahărul să lege zeama fructelor ca un sirop gros (ca pentru dulceață) și fructele să capete un aspect unsuros (nu zemos), cînd gemul este gata, altfel gemul va fermenta sau va mucegăi. În acest scop, se va adăuga zahăr mai mult la un kilogram de fructe, ca zeama lor să se lege mai repede, să nu piardă culoarea și gustul aromat prin fierbere îndelungată, pînă cînd scade (să rămînă numai atît, cît să se poată lega ca un sirop gros, însă cu zahăr mai puțin).

II. O parte din zeamă se poate extrage, în prealabil, dacă peste fructele curățate, ca mai sus (puse într-un vas smălțuit sau din plastic) se presară zahăr: 100 g zahăr pentru fiecare kilogram de fructe; se amestecă ușor, prin răsturnare, cu lingura, se lasă 4—5 ore să-și lase zeama și apoi se strecoară, pe rînd (sucul se folosește ca atare sau din el se prepară siropuri sau lichioruri). Pulpa fructelor rămasă se presară cu zahărul indicat în rețetă și se fierbe, pînă cînd capătă aspectul indicat mai sus.

III. Fructele se pot lăsa cu tot sucul lor și se presară cu zahăr: cca 300 g zahăr pentru fiecare kilogram de fructe zemoase, cîntărite după ce au fost curățate (de sîmburi și coajă) și 150 g zahăr pentru fiecare kilogram de fructe cu pulpa tare (cîntărite, după ce au fost curățate de coajă și sîmburi); în ambele variante, se adaugă cîte o aspirină, zdrobită bine, pentru fiecare kilogram de fructe. În aceste cazuri, fructele se fierb cca 80 minute, numai în cratiță (nu oală), ca să aibă o suprafață mai mare de evaporare, calculînd timpul, de cînd a început gemul să fiarbă în clocote mici, cratița fiind așezată pe o țiglă mare, la foc mic (v. „Marmelada"). Se amestecă mai des, ca să nu se prindă și să se ardă.

În oricare variantă, gemul se pune fierbinte în borcane care se vor lega numai a doua zi, după ce s-a răcit bine.

Gem de vișine și cireșe

1 kg vișine, 3 kg cireșe negre (roșii), 1½ kg zahăr, vanilie, rom.

Cireșele și vișinele se curăță de sîmburi, rupîndu-se în două (vor rămîne cca 3 kg), se pun într-o cratiță de dulceață de cca 5—6 l, se presară cu zahărul, se lasă 2—3 ore, ca să-și lase zeama și apoi, se fierb pe țiglă, la foc mic, ca și marmelada, amestecînd ca să nu se prindă de fundul cratiței, pînă cînd scade lichidul și fructele capătă un aspect lucios (unsuros), semn că lichidul pe care-l mai conține este legat cu zahărul, ca siropul pentru dulceață și, deci, nu va mai fermenta sau mucegăi. După ce s-a răcit, se pune fierbinte în borcane care, apoi, se leagă cu celofan.

Gemul se poate prepara după oricare din variantele menționate la începutul capitolului „Gemuri".

Gem de caise

1 kg caise, curățate de sîmburi și coji și apoi cîntărite, 1 kg zahăr.

Gemul se face din caise foarte coapte, ca și marmelada. Caisele se curăță numai de sîmburi. Dar pentru a se obține un gem mai fin în culoare naturală, va trebui să se curețe și coaja, cu un cuțit ascuțit, fără să se opărească caisele (dacă sînt bine coapte, coaja se desprinde cu ușurință). După ce s-au curățat, caisele se cîntăresc, se presară cu zahărul respectiv, se amestecă bine și se lasă 2—3 ore să lase puțin suc. Se fierbe, apoi, ca și marmelada, într-o cratiță (nu oală), ca și în rețeta precedentă, sau după oricare din variantele indicate la începutul capitolului.

Gem de coji de portocale

1 kg zahăr, 1/2 kg coji de portocale, 30 ml zeamă de lămîie sau 50 g glucoză.

Cojile de portocale se pot păstra în pungă de nailon, la frigider sau congelator, pînă cînd se adună cantitatea necesară. Se pun în apă rece, cît să le acopere bine, cu o farfurie întoarsă deasupra lor, ca să le mențină în apă. În fiecare zi se schimbă apa, ca să se elimine amăreala din partea albă a cojii. A treia zi, gemul trebuie să se pregătească necondiționat, altfel partea albă se va muia prea mult și nu se va mai putea întrebuința. Se limpezesc în două ape reci și se scurg în strecurătoare, presîndu-le puțin cu mîna. Dacă se pregătesc pentru a aroma aluaturi de plăcintă care se întind în foi subțiri, cojile se trec prin mașina de tocat (ca să fie mai mărunte); dacă se întrebuințează pentru creme cu gelatină (șarlote), cozonac, checuri, salam din biscuiți etc., atunci se taie cu cuțitul în cuburi mici (1/2 cm), ca să se observe mai bine prezența lor.

Într-o cratiță de 3—4 l de dulceață, pusă pe foc, se dizolvă zahărul cu 1/2 l apă; se amestecă, pînă cînd se dizolvă zahărul și, cînd siropul dă în clocot, se adaugă imediat cojile tocate prin mașină sau tăiate cu cuțitul și zeama de lămîie sau glucoza care vor împiedica zaharisirea, pe parcurs. Face multă spumă în timpul fierberii; de aceea, cratița trebuie să fie mai mare, ca spuma să nu dea în foc, iar gemul neapărat supravegheat încontinuu. Spuma nu se ia, deoarece este formată numai din sirop cu bule de aer și vapori. Gemul va avea aspectul unei marmelade dense, mai ales dacă cojile au fost date prin mașina de tocat. Siropul nu trebuie scăzut ca la marmeladă, ci legat ca pentru dulceață. Cînd se pune, cu vîrful lingurii, o picătură pe marginea unei farfurii înclinate și aceasta rămîne ca o mărgea bombată, nu curge, înseamnă că gemul este gata, oricît de subțire ar fi siropul. Dacă se fierbe prea mult, dispare aroma, se închide la culoare și zahărul se caramelizează, căpătînd gust de ars. Gemul se pune fierbinte în borcanele așezate pe o placă de fontă sau pe două cuțite cu mîner de metal. După ce s-a răcit, borcanele se leagă.

Și acest gem se poate face cu zahărul redus la jumătate (adică în părți egale cu cojile), dacă se adaugă cîte o aspirină pentru cantitatea de 1/2 kg coji și 1/2 kg zahăr. Cojile pregătite, cum s-a arătat înainte, se fierb în 1/2 l apă

clocotită (fără zahăr), pînă cînd se moaie bine şi apa scade la jumătate. Se pune, apoi, zahărul, zeama de lămîie sau glucoza şi aspirina pisată, se amestecă, ca să se dizolve zahărul şi se fierbe în continuare, pînă cînd se leagă siropul, apoi se pune fierbinte în borcane. După ce s-a răcit, borcanele se leagă.

MARMELADE

Pentru marmeladă se întrebuinţează toate fructele bine coapte: mere pere, prune, piersici, caise, vişine, cireşe, căpşuni, mure, afine etc., singure sau combinate între ele, după gust. Unele fructe ca: merele, perele, caisele, piersicile se curăţă de sîmburi şi, facultativ, de coajă, ca marmelada să fie mai fină. Cireşele, vişinele, corcoduşele, prunele se curăţă numai de sîmburi. Fructele curăţate se trec prin maşina de piure de fructe, sau, în lipsa acesteia, prin maşina de tocat carne, pentru a-şi lăsa mai repede sucul şi pentru a nu fi nevoie să se adauge apă de la început, pînă cînd se moaie, ceea ce ar necesita o fierbere prelungită. Zmeura şi murele se trec prin maşina care separă sîmburii sau prin maşina de suc de roşii.

I. Marmelada se fierbe într-un vas smălţuit sau din aramă cositorită, aşezat pe plită, la foc mic. Chiar de la început, se pune sub cratiţă o ţiglă, pentru a proteja marmelada să nu se ardă, ceea ce i-ar da un gust neplăcut, de afumat. Pe ochiul de la aragaz se pune un disc mai subţire din metal, iar peste disc, o ţiglă întreagă şi apoi cratiţa cu marmelada. În acest fel, marmelada nu trebuie amestecată încontinuu, ci numai din cînd în cînd, insistînd pe fundul vasului. Va fierbe mai încet, pînă cînd se înfierbîntă ţigla şi conţinutul vasului, dar apoi se va menţine temperatura la punctul de fierbere, în clocote mici, fără riscul de a se arde marmelada; apa se va evapora, chiar cînd fierbe mai încet, dacă cratiţa are suprafaţa mare. Marmelada se amestecă cu o lingură de lemn sau cu o lopăţică din lemn cu coadă lungă, folosite numai în acest scop.

Toate fructele se fierb fără zahăr, pînă cînd scade 40—50% din volumul lor iniţial, aceasta depinzînd de consistenţa fructelor, adică de conţinutul în apă. Cele care conţin mai multă apă trebuie să fiarbă mai mult sau li se adaugă o cantitate mai mare de zahăr. Marmelada din fructe zemoase trebuie să scadă aproape pînă la jumătate din volumul avut la început. În această fază, fierbe butonat, formînd stropi mari, din loc în loc, pe care îi aruncă în sus, rămînînd în urma lor, pentru o clipă, nişte goluri; în acel moment, se pune zahărul. Cînd marmelada se face din fructe mai consistente, cu pulpa mai tare, trebuie să scadă cca 30% din volumul iniţial. Cînd se trece cu lingura prin marmeladă, aceasta se desparte în două părţi, pentru o clipă şi se vede urma lingurii; în acel moment, se poate pune zahărul. În ambele cazuri, marmelada se amestecă cu zahărul, pînă cînd acesta se topeşte bine. Din momentul cînd a început să dea din nou în clocot, se fierbe încă 30 minute, în clocote mici, amestecînd mai des şi, mai ales, insistînd pe fundul vasului, ca marmelada să nu se prindă şi să se ardă. Dacă zahărul se pune de la început, mar-

melada se prinde mai repede de fundul cratiței; de aceea, trebuie amestecată aproape încontinuu. Dacă se pune zahăr mai puțin, marmelada trebuie să fiarbă, pînă cînd scade zeama fructelor; marmelada se închide mult la culoare, pierzîndu-și și o parte din aromă.

Zahărul necesar pentru marmeladă variază după conținutul în zahăr al fructelor și după cît de mult a scăzut apa la fiert, înainte de a adăuga zahărul. Apa care a rămas în fructe, împreună cu zahărul adăugat, trebuie să formeze un sirop gros ca la dulceață care dă fructelor un aspect unsuros, lucios, cînd marmelada este gata. Chiar dacă zahărul subțiază marmelada făcută din fructe mai zemoase, cantitatea de zahăr mai mare va lega sucul fructelor și, prin răcire, acesta se va închega pe parcurs.

Marmelada se pune fierbinte în borcane; nu se leagă, înainte de a se răci bine. Este indicat ca, borcanele să se pună pe o tavă, imediat ce s-au umplut; aceasta se introduce în cuptorul fierbinte, după ce s-a stins focul, unde se lasă cu ușa cuptorului închisă pînă a doua zi; apoi, borcanele se leagă. Borcanele se pot lăsa și la foc mic să se înfierbînte apoi se stinge focul; se lasă în cuptor să se răcească și, apoi, se leagă. Așa se va proceda și în cazul cînd în unele borcane apar semne de mucegai. Se dezleagă imediat, se înlătură partea atinsă și se introduc în cuptor, la foc mic, să se înfierbînte (încît să nu se poată ține mîna pe ele) pentru a se distruge mucegaiul. Se lasă în cuptor, cu focul stins, pînă a doua zi, pînă cînd se formează o peliculă uscată deasupra marmeladei; numai după ce s-au răcit bine, se leagă.

II. Pentru a scurta timpul de fierbere a marmeladei cu 2—3 ore, se va extrage o parte din sucul fructelor curățate cu zahăr: 100 g zahăr la 1 kg fructe.

III. Pentru a micșora cantitatea de zahăr, se va adăuga aspirină: cîte o aspirină la 1 kg fructe cîntărite, după ce au fost curățate, cum s-a arătat la „Gemuri".

Marmeladă de mere, pere, prune

300 g zahăr pentru 1 kg fructe, cîntărite, după ce au fost curățate.

Fructele trebuie să fie bine coapte, proaspete, perfect sănătoase (părțile cu defecte se înlătură). Merele și perele se curață de coajă și sîmburi. Prunele se curață numai de sîmburi; se cîntăresc, după ce s-au curățat și, apoi, se dau prin mașină. Piureul obținut se pune într-o cratiță smălțuită, cu un volum de 2 ori mai mare decît cel al fructelor, așezată pe plită, cu o țiglă sub ea. La aragaz se pune peste flacără un disc subțire de metal și, peste el, o țiglă întreagă. După ce a început să fiarbă în clocote mici, se lasă la foc mic, pînă cînd scade apa și se îngroașă marmelada astfel, încît atunci cînd se trece cu lingura prin ea, se observă urma acesteia și pentru o clipă, se desparte în două părți; în acel moment, se poate pune zahărul. Se fierbe cca 30 minute, din momentul în care a început să dea, din nou, în clocot, amestecînd mai des și insistînd, mai ales, pe fundul vasului, ca să nu se prindă și să se afume. Se încearcă, dacă este gata, punînd o linguriță de marmeladă pe o farfurioară; dacă

este bine închegată, nu lasă zeamă subțire în jur, are un aspect unsuros, semn că lichidul din ea s-a legat cu zahărul, ca un sirop gros. Se pune fierbinte în borcane și se lasă să se răcească; sau borcanele se pun pe o tavă care se introduce în cuptor, la foc mic, unde se lasă să se înfierbînte, cum s-a arătat la începutul capitolului. După ce s-au răcit, borcanele se leagă cu celofan.

Pentru a micșora cantitatea de zahăr la cca 100—150 g pentru 1 kg fructe, se adaugă cîte o aspirină pisată. Zahărul și aspirina se adaugă, numai cînd lichidul a scăzut, cum s-a arătat mai înainte și se amestecă, pînă cînd se topește tot zahărul. Se fierbe 30 de minute, în continuare, socotind durata numai după ce a început să dea, din nou, în clocot. După aceea, marmelada se pune fierbinte în borcane, chiar dacă este mai subțire și nu are aspect lucios. Borcanele se introduc în cuptor, ca marmelada să prindă peliculă deasupra, cum s-a arătat înainte și, cînd s-au răcit, se leagă.

Marmeladă de caise

10 kg caise, 5 kg zahăr.

I. Caisele bine coapte se curăță de coajă și sîmburi, neopărite (numai cu cuțitul inoxidabil) pentru a obține o marmeladă fină, în culoare naturală. Caisele se pot lăsa și necurățate de coajă, însă la fiert își vor închide culoarea. După ce s-au curățat, se cîntăresc. Din 10 kg caise curățate de sîmburi vor rămîne 8 kg, iar dacă se curăță și de coajă, 7 kg. Dacă se dorește să se rețină suc pentru lichior și să fiarbă mai repede marmelada cu suc mai puțin, caisele se pun într-un lighean din plastic sau emailat și se presară cu zahăr: 100 g zahăr pentru fiecare kilogram de fructe curățate; se amestecă, cu o lingură ușor, numai prin răsturnare, ca să nu se terciuească. Se lasă la rece pînă a doua zi, ca zahărul prin topirea lui să extragă o parte din suc, pentru a nu necesita 2—3 ore în plus la fiert, pînă cînd scade. Se pun, apoi, caisele, cîte puține, într-o strecurătoare cu găuri mari, așezată pe un vas, ca să se scurgă bine zeama. Se cîntărește zeama și se scade din cantitatea de caise. Din 7 kg caise se obține cca 2 l suc. Dacă se cîntărește pulpa rămasă, vor rezulta 5 kg, respectiv 6 kg, dacă nu se curăță de coajă. Pentru pulpa rămasă se socotește 1 kg zahăr pentru 1 kg pulpă sau, dacă n-au fost curățate de coajă, cca 800 g; deci, cantitatea de zahăr rămîne aceeași. Se trece, apoi, pulpa prin mașina de tocat sau prin alt aparat de obținut piure din fructe, ca să fiarbă mai repede. Se pune într-o cratiță sau într-un lighean smălțuit cu un volum de două ori mai mare decît cantitatea fructelor, așezat pe o tiglă, cum s-a arătat la marmelada de mere, amestecînd din cînd în cînd. După cca o oră, cînd începe să dea în clocot (deoarece pe tiglă fierbe mai încet), se pune zahărul, amestecîndu-se bine, pînă cînd se topește și, după cca o oră, cînd începe din nou să dea în clocot, se fierbe încă 30 minute.

Lichidul se leagă cu zahărul ca siropul din dulceață; dacă se pune o picătură pe marginea farfuriei, aceasta rămîne rotundă ca o mărgea, nu curge. Marmelada are un aspect unsuros, nu zemos. Chiar dacă este foarte subțire, se ia de pe foc și se pune fierbinte în borcanele așezate pe o placă din fontă sau pe 2 cuțite cu mîner din metal, lăsînd-o să se răcească pînă a doua zi.

Borcanele se leagă cu celofan simplu și se așază în cămară. După 2—3 săptămîni, marmelada se încheagă (nu mai curge), iar dacă stă mai mult timp, se poate tăia cu cuțitul. Marmelada pregătită după această metodă își păstrează culoarea naturală, gustul și aroma specifică.

II. Dacă nu se extrage sucul la început, marmelada trebuie să fiarbă mai mult timp, pînă cînd scade aproape la jumătate (40%) și, apoi, se adaugă zahărul și se fierbe în continuare, cum s-a arătat. Zahăr se pune, în acest caz, cca 800 g pentru un kilogram de fructe cîntărite, după ce au fost curățate.

III. Se poate pune zahăr mai puțin, cca 300 g pentru un kilogram de fructe cîntărite, după ce au fost curățate, dacă se pune o aspirină zdrobită, fie în prima variantă, cînd s-a scos sucul și se mai fierbe cum s-a arătat, 30 minute, după ce marmelada a început să fiarbă cu zahărul, fie în a doua variantă, cînd marmelada a fost scăzută pînă aproape la jumătate și apoi s-a adăugat zahărul cu care se fierbe la fel.

Pentru lichior de caise, în cazul cînd s-a extras sucul, se va calcula ca din zahăr, alcool (70 sau 87 grade) și suc să rezulte cel puțin 1 l lichid alcool de 20 grade; se pun cca 300 g zahăr la 1 l lichid (alcool plus suc). Se amestecă toate, pînă cînd se topește zahărul și se adaugă un pachețel cu zahăr vanilat, fără să se mai fiarbă. Se toarnă în sticle care se vor închide bine cu dopuri; după 2 săptămîni, lichiorul se poate consuma.

Marmeladă de piersici

500 g zahăr pentru 1 kg piersici, cîntărite după ce au fost curățate.

Piersicile bine coapte, moi, se curăță de coajă și sîmburi, sau numai de sîmburi, se cîntăresc și se trec prin mașina de tocat; se fierb ca și în cazul marmeladei de mere. Zahărul se pune, numai după ce a scăzut bine marmelada; dacă se trece cu lingura prin mijlocul ei, se desparte în două și se vede, pentru o clipă, urma lingurii. Se amestecă bine, pînă cînd se topește complet zahărul și, după ce a dat din nou în clocot, se fierbe încă 30—40 minute, pînă cînd capătă un aspect lucios, unsuros. În acest timp, se amestecă mai des, insistînd mai ales pe fundul vasului, ca să nu se ardă marmelada. Se pune fierbinte în borcane care, a doua zi, se vor lega cu celofan. Dacă piersicile au fost bine coapte și curățate de coajă, marmelada va avea o culoare frumoasă galbenă și un gust aromat.

Marmeladă de vișine sau cireșe

1 kg fructe curățate și apoi cîntărite, 500 g zahăr.

Fructele se rup în jumătăți, se curăță de sîmburi, apoi se cîntăresc; se fierb, după una din variantele arătate detaliat la marmelada de caise. Dacă se extrage sucul, acesta se poate folosi pentru lichior (vișinată).

Marmeladă de corcoduşe sau prune

300 g zahăr pentru 1 kg fructe, curăţate de sîmburi şi apoi cîntărite.

Corcodușele sau prunele spălate, se curăţă de sîmburi, se cîntăresc şi se trec prin maşină; piureul obţinut se fierbe exact ca şi marmelada de mere. După ce marmelada a scăzut bine (cînd se trece cu lingura prin ea şi se vede urma acesteia, pentru o clipă), se pune zahărul şi se fierbe în continuare, la fel, ca şi marmelada de mere. Dacă se reduce cantitatea de zahăr — 200 g sau mai puţin — la 1 kg fructe cîntărite, după ce s-au scos sîmburii, se va pune cîte o aspirină pentru fiecare kilogram de fructe. Se fierbe în continuare ca şi marmelada de mere.

Marmeladă amestecată

300 g zahăr pentru 1 kg piure rezultat prin măcinarea fructelor. Prune, mere, pere, piersici, roşii, aproximativ în părţi egale sau după posibilităţi.

Roşiile care au mai multă zeamă se spală, se taie în felii şi se presară cu zahăr — 100 g zahăr la 1 kg roşii, lăsîndu-le 2—3 ore, ca să-şi lase sucul (care se poate consuma imediat); pulpa rămasă se trece prin maşina de suc de roşii de mai multe ori, pînă cînd se separă bine seminţele şi cojile. Fructele se curăţă de coajă (afară de prune) şi de sîmburi, se taie în sferturi, se trec prin maşina de tocat şi se cîntăresc împreună cu piureul de roşii. Se fierb ca şi marmelada de mere.

Dacă se reduce cantitatea de zahăr — 200 g la 1 kg fructe cîntărite, se va pune cîte o aspirină la 1 kg fructe cîntărite (piure). Se fierbe în continuare ca şi marmelada de mere.

Marmeladă de măceşe

5 kg măceşe, cca 5 kg zahăr.

Măceşele se culeg toamna, cît mai tîrziu, chiar puţin brumate, ca să fie moi, sau se lasă întinse pe o hîrtie, 10 zile, după ce se culeg, ca să li se moaie coaja; altfel, vor fierbe foarte greu. Se spală bine, de frunze şi praf, în apă multă şi, apoi, se pun la fiert într-un vas smălţuit (oală) cu apă, cît să le cuprindă bine (cca 5 l apă). Se lasă să fiarbă acoperite cca 3 ore, la foc mic, pînă cînd se moaie bine, ca o pastă. Se pot fierbe mai repede şi mai bine în oală sub presiune. Oala se umple cu măceşele pînă la $^3/_4$ din capacitatea ei şi apă se pune pînă la jumătatea ei. Se fierb cca o oră, calculînd durata, numai după ce primii vapori au ieşit prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum. Dacă măceşele sînt mai multe, se vor fierbe pe rînd. Măceşele, fierte prin oricare variantă, se pun într-un lighean, scurse de zeamă (care se păstrează), se presează bine cu strivitorul pentru cartofi piure sau presă pentru piure, pînă cînd se transformă într-o pastă care se va dilua cu zeama în care

au fiert (adăugînd şi apă fierbinte, dacă este necesar), ca să aibă consistenţa unei smîntîni groase care curge. Se trec prin maşină specială care separă sîmburii şi ţepii sau, în lipsa acesteia, prin sită de sîrmă inoxidabilă. Dacă se trec prin sită de sîrmă (este o treabă migăloasă), se pune numai cîte puţină pastă odată şi se freacă cu lingura, ca să treacă cît mai multă. Seminţele rămase care mai au încă multă pulpă pe ele se pun într-o oală şi, după ce toată pasta a fost trecută o dată prin sită, se amestecă seminţele cu cca 2 l apă fierbinte şi se trec din nou, la fel. Nu trebuie să se pună mai multă apă, ca pasta să nu se subţieze prea mult, ceea ce ar necesita un timp de fierbere mai îndelungat, pînă cînd scade (marmelada). Dacă a mai rămas pulpă, se mai repetă operaţia, încă o dată, cu mai puţină apă fierbinte (cca 1 l). Vor rezulta în final cca 6 l pastă strecurată care are încă ţepi în ea. Se trece printr-o sită de păr care va opri ţepii. În lipsa acesteia, se pune cca 1 l pastă într-un săculeţ din tifon dublu, udat înainte cu apă şi stors (altfel nu trece prin el), apoi se presează cu mîna, pînă cînd trece toată; în tifon vor rămîne numai ţepii. Săculeţul se întoarce cu partea dinăuntru în afară şi se spală bine, la un jet de apă, ca să se îndepărteze ţepii, apoi se întoarce cum a fost, deoarece mai rămîn ţepi înfipţi în tifon care, altfel, vor trece în partea strecurată. Pulpa strecurată se cîntăreşte; pentru 1 l pastă se pun 800 g — 1 kg zahăr (se poate aprecia din ochi, dacă se cunoaşte capacitatea vasului, ca pasta să nu se mai risipească în alt vas). Pasta se pune într-o cratiţă smălţuită de 8—10l, ca să aibă o suprafaţă cît mai mare de evaporare, aşezată pe foc, cu ţiglă sub ea, cum s-a arătat la marmelada de mere. Se fierbe, amestecînd din cînd în cînd, pînă scade cca 40% din cantitate, adică pînă cînd s-a îngroşat şi fierbe butonat (cu stropi mari care se ridică, din loc în loc, în sus, în urma lor rămînînd, pentru o clipă, nişte goluri); în acel moment, se pune zahărul care va subţia pasta, dar se fierbe cca 40 minute, după ce a început să dea din nou în clocot (v. „Marmeladă de caise"). Nu se fierbe mai mult, ca marmelada să nu se închidă la culoare. Se pune fierbinte în borcane şi se lasă să se răcească pînă a doua zi, ca să prindă crustă. Borcanele se pot introduce imediat în cuptorul bine încălzit, nelegate; focul se stinge imediat şi se închide uşa cuptorului, ca marmelada să se usuce bine deasupra pînă a doua zi. După ce s-au răcit, borcanele, se leagă.

Magiun de prune

Pentru magiun sînt indicate prunele brumării de toamnă, cu pulpa mai tare, care vor avea suc mai puţin. Prunele se spală întregi, se scurg bine şi li se scot sîmburii, apoi se trec prin maşina de tocat sau altă maşină pentru piure de fructe. Dacă dorim să piardă o parte din zeamă, prunele se presară cu puţin zahăr (cca 50 g la 1 kg fructe curăţate de sîmburi); se amestecă şi se lasă 4—5 ore (înainte de a se trece prin maşină), se strecoară, cîte puţine, prin strecurătoare (sucul se bea imediat) şi apoi se macină. Se fierb la foc mic, într-o cratiţă (v. „Marmelada de mere") sau în căldare cositorită (pentru cantitate mai mare). Dacă magiunul se face în căldare, aşezată pe un cuptor special amenajat, se amestecă încontinuu chiar de la început, cu o lopăţică din lemn (la un capăt în formă de „T", adică un băţ lung de 70—80 cm cu o scîndurică

lată de 8—10 cm și lungă de 15 cm); astfel, se poate amesteca mai eficient pe fundul vasului, ca magiunul să nu se prindă și să se afume. Se fierbe pînă scade apa complet și magiunul capătă un aspect unsuros; dacă se înfige lopățica în mijlocul lui, rămîne dreaptă, nu se răstoarnă. Atunci, se ia de pe foc, se pune fierbinte în oale de pămînt sau în borcane și se lasă să se răcească bine 2 zile, ca să se usuce bine deasupra. După aceea, borcanele se leagă simplu cu hîrtie. Magiunul se poate prepara mai dulce, adăugînd 50—100 g zahăr pentru 1 kg prune curățate de sîmburi, după ce a scăzut apa bine, aproape de sfîrșit.

CONSERVAREA FRUCTELOR ÎN STARE NATURALĂ

CONSERVAREA MERELOR

În spații restrînse și chiar în pivnițe, merele se pot păstra foarte bine, în pungi de nailon, de mărime potrivită (2—3 kg), legate la gură. În pivniță, acestea se așază pe etajere, iar pe balcon, în lădițe care se acoperă bine, cînd temperatura scade sub 4°C, ca să nu înghețe. În pungi de nailon, merele își păstrează umiditatea, nu se sbîrcesc deloc, își păstrează aspectul lucios și gustul, ca și cînd au fost culese. Se controlează ușor, ridicînd fiecare pungă o dată la 2—3 săptămîni, ca să se înlăture merele care prezintă urme de alterare.

Dacă sînt în cantitate mare, merele se păstrează direct pe polițe, în pivniță. Ele trebuie să fie culese pe timp uscat, pe la sfîrșitul lunii septembrie, chiar dacă nu sînt complet coapte; se vor maturiza după aceea.

CONSERVAREA STRUGURILOR

În cantitate mică și pe timp mai scurt, strugurii se pot conserva, după ce se răcește vremea, pe balcon sau în cămară. Se aleg struguri proaspeți, neloviți, cu bobul mare și coaja groasă. Cozile ciorchinilor se leagă bine de-a lungul unei sfori, la distanță unii de alții, ca să nu se atingă, apoi sforile se atîrnă în cuie, într-un loc unde să nu înghețe. Se pot așeza și în lădițe, pe balcon; toamna cînd este rece, cînd temperatura scade sub 4°C, se acoperă.

CONSERVAREA OUĂLOR

OUĂLE se găsesc din abundenţă tot timpul anului, dar sînt situaţii, unde sursa de aprovizionare nu este la îndemînă, astfel că trebuie conservate pentru un timp mai lung sau mai scurt.

CONSERVAREA OUĂLOR CU GRĂSIME

Ouăle foarte proaspete de 1—2 zile, de preferat cele cu coaja maronie care este mai rezistentă decît coaja albă, se ung pe toată suprafaţa cu o felie de slănină afumată sau sărată (nu proaspătă, căci se alterează). Cu o felie de cca 3/5 cm şi cu grosimea de 1/2 cm se pot unge 30 de ouă, în strat foarte subţire (doar se trece peste coaja lor); grăsimea le astupă porii şi nu permite aerului încărcat cu microorganisme să pătrundă în ele. Se pot unge şi cu untură obţinută prin prăjire, nu prin fierbere în aburi (care se alterează, deoarece conţine apă). Se pune o bucăţică de untură cît o măslină într-o cîrpă de mărimea unei batiste mici; untura se înveleşte de mai multe ori în această cîrpă, apoi se ţine aproape de o sursă de căldură, ca untura să se moaie puţin, să treacă prin cîrpă, în timp ce se ung cu ea cca 30 de ouă în strat subţire. Ouăle unse se pun unele peste altele în cutie (cutii) de carton (cca 150—200 bucăţi), se acoperă cu hîrtie de ziar şi se păstrează într-un loc răcoros şi uscat (cămară, balcon), pe timp de iarnă, avînd grijă să nu îngheţe. Ouăle au cîteodată fisuri invizibile în coajă, cauzate de căderea lor în timpul ouatului. Aceste fisuri ies în evidenţă, ca nişte raze, după 1—2 săptămîni, la ouăle unse cu grăsime; acestea trebuie consumate în timp scurt. Din acest motiv, ouăle se vor controla în primele 3 săptămîni. Dacă se conservă mai mult de două luni, este indicat ca ouăle să se întoarcă, ca să nu se lipească gălbenuşul de coajă. Se pot conserva, astfel, cel puţin 6 luni, păstrîndu-şi toate proprietăţile ca şi ouăle proaspete, adică fără miros deosebit, albuşul nu-şi va modifica consis-

rența, iar gălbenușul va avea membrana întreagă. Dacă vreunul prezintă semne de alterare (fiind fisurat), celelalte din jur nu vor fi afectate cu nimic, atît timp cît nu se sparg. Cînd se întrebuințează, fiecare ou se sparge, mai întîi, pe o farfurioară, pentru a evita riscul de a fi alterat.

CONSERVAREA OUĂLOR ÎN APĂ DE VAR

În apă de var se pot conserva numai ouăle proaspete, cu coaja mai groasă. Apa de var se prepară cu o zi înainte (din varul care a fost stins anticipat), ca să se limpezească bine. Pentru 10 l apă se pune 1 kg var stins; se amestecă bine, pînă cînd compoziția devine lăptoasă. Se lasă să se așeze pînă a doua zi și, apoi, se strecoară numai apa limpede de deasupra. Ouăle care urmează să fie conservate, se așază într-o cratiță pe un singur rînd; se toarnă, încet, apă rece numai pe la marginea cratiței, ca ouăle să nu se deplaseze în acest timp. Apa trebuie să ajungă pînă la jumătatea cratiței, lăsîndu-se astfel 24 ore. Ouăle care nu sînt apte pentru conservare se ridică la suprafață sau plesnesc. Înseamnă că ori nu sînt proaspete, au camera de aer mărită (aerul le ridică la suprafață), ori au fisuri prin care pătrunde apa în ele și plesnesc. Ouăle bune (acelea care stau culcate pe fundul vasului) se vor așeza în borcane de sticlă sau, preferabil, în bidoane din material plastic; celelalte se vor consuma mai repede. Apa de var se toarnă cu grijă în vas, ca ouăle să nu se lovească între ele (pînă cînd trece peste nivelul lor). Borcanele se leagă simplu cu hîrtie. Apa de var (hidrat de calciu) se combină cu bioxidul de carbon și formează un precipitat de carbonat de calciu la suprafața cojilor de ouă, care le va astupa porii și va împiedica aerul încărcat cu microorganisme să pătrundă în ouă; apa de var este și un bun dezinfectant. Albușul provenit de la ouăle conservate în apă de var devine apos, dar se bate spumă (ouăle capătă mirosul caracteristic de var). Este necesar un control periodic, deoarece, dacă pe parcurs plesnește vreun ou și se alterează, acesta va contamina și celelalte ouă din jur.

CONSERVAREA CĂRNII DE PORC ÎN GRĂSIME

CARNEA de porc se poate conserva în grăsime, fie proaspătă, fie congelată. Carnea nu se sărează înainte de a se frige, în scopul formării unei cruste la suprafaţa acesteia care să împiedice scurgerea sucului (sarea, prin topirea ei, extrage sucul din carne). În cazul cărnii congelate, se vor avea în vedere sfaturile pentru decongelare date la „Fripturi".

Pentru conservat în grăsime, se pretează orice carne de porc fără os. Carnea se taie în bucăţi potrivite ca mărime, cu grosimea de 2—3 cm. Într-o cratiţă de 4—5 l (depinde şi de cantitatea cărnii care urmează să fie prăjită), se pune untură de porc topită într-un strat de 2 cm, lăsînd să se înfierbînte puţin, la foc mic; se aşază, apoi, un rînd de bucăţi de carne, nesărate, se face focul mai tare, se prăjesc cîte 2—3 minute pe fiecare parte şi se întorc iar pe ambele părţi, ca să se rumenească, avînd grijă să nu se usuce; carnea trebuie să rămînă moale şi mustoasă. Bucăţile de carne se scot din cratiţă cu furculiţa şi se aşază într-un bidon din tablă sau într-o oală smălţuită (nu borcan). În această grăsime, se pot prăji şi cîrnaţi care se vor păstra separat sau se vor aşeza în straturi alternative cu carnea. Grăsimea rămasă care nu este arsă se toarnă peste carne, completîndu-se cu altă grăsime topită, pînă cînd se umplu vasele; grăsimea trebuie să treacă peste nivelul cărnii cu 2—3 cm, deoarece, cînd se răceşte, se mai lasă. Grăsimea se poate completa cu untdelemn care o va menţine mai fluidă; în felul acesta, carnea se poate scoate mai uşor, după ce se încheagă grăsimea. Însă dacă vasele se păstrează la cald, untdelemnul se va rîncezi mai repede. Vasul cu carnea astfel aranjată se pune din nou pe foc mic (la aragaz, pe un disc de metal) şi se lasă pînă cînd grăsimea fierbe 10 minute, ca să se distrugă microorganismele sau mucegaiurile care, eventual, au putut ajunge pe carne în timpul manipulării. (Chiar este indicat ca, din cînd în cînd (la 4—5 săptămîni), să se mai înfierbînte vasul cu carnea şi grăsimea, evitînd astfel formarea mucegaiului şi rîncezirea grăsimii). După ce grăsimea s-a răcit complet şi s-a închegat, vasele se leagă simplu cu hîrtie şi se păstrează într-un loc uscat şi răcoros; oricînd, se poate lua carne din ele.

BĂUTURI

BĂUTURI NEALCOOLICE

Cafea turcească

O linguriță cu vîrf (15 g) cafea măcinată, o linguriță zahăr sau după gust, cca 100 ml apă.

Este indicat să se macine cafeaua în cantități mici, pentru ca aceasta să nu-și piardă aroma; se păstrează în cutii de metal sau borcane bine închise cu capac. Cafeaua cea mai aromată se prepară din boabe de cafea măcinate fin, ca o făină, în mașini speciale.

Într-un ibric se pune cafea, în funcție de numărul persoanelor, împreună cu zahărul respectiv și se diluează cu apa fierbinte, măsurată cu ceșcuța de cafea. Ibricul se trece pe foc și se amestecă cu linguriță, pînă cînd cafeaua dă în clocot și se ridică. Se trage, imediat, de pe foc, apoi se pune încă de două ori pe foc, procedînd la fel. După ce s-a retras a treia oară, ibricul se clatină puțin, ca să se adune caimacul; acesta se ia cu linguriță și se împarte în toate ceșcuțele. Cafeaua se lasă să stea 2—3 minute, ca să se așeze puțin drojdia, apoi se toarnă în cești. Se servește, imediat, fierbinte.

Astăzi, se consumă mai mult cafea solubilă (nescafe) care se prepară mult mai repede. Se pune în fiecare ceșcuță cîte o linguriță rasă sau după preferință și cîte o linguriță cu zahăr, sau după gust; după aceea, se toarnă apă fierbinte.

Cafea filtru

Se prepară în aparate speciale care încălzesc apa electric. În lipsa acestora, se prepară în filtre de diferite mărimi, pentru 2 pînă la 6—8 ceșcuțe.

Filtrul se așază pe un suport special din porțelan, perforat la bază, care se așază peste un vas în care va curge cafeaua. Cafeaua — 15 g de persoană — se va pune în filtru în funcție de numărul persoanelor, ca să nu fie prea subțire stratul de cafea prin care trebuie să treacă apa. Cafeaua se așază în filtru, în strat uniform; se stropește cu 1/2 ceșcuță de apă fierbinte, turnată cîte puțin, pe toată suprafața, ca să se ude cafeaua și să se taseze; astfel, apa va trece mai încet prin ea, obținîndu-se o cafea mai concentrată. Restul de apă clocotită se pune într-un vas mai mare și i se dă drumul să curgă pe marginea filtrului, să ajungă deasupra cafelei tasate și să rămînă deasupra ei, filtrîndu-se încet. Cafeaua filtrată se mai înfierbîntă și se îndulcește, după gust, apoi se bea fierbinte.

Ciocolată cu lapte

Un gălbenuș, 50 g ciocolată rasă sau 30 g cacao cernută, 50 g zahăr, 1/2 l lapte, vanilie, 100 g frișcă bătută și îndulcită.

Gălbenușul se freacă cu cacaua cernută sau cu ciocolata rasă, cu zahărul vanilat și zahărul tos, turnînd cîte puțin lapte clocotit și bătînd mereu cu furculița. Se pune în ceșcuțe de cafea turcească și se servește fierbinte, simplă, sau cu frișcă deasupra.

Limonadă, oranjadă

200 g zahăr, zeama de la 2—3 lămîi sau portocale, 1 l apă.

Apa se fierbe cu zahărul 2—3 clocote și, după ce s-a răcit, se adaugă zeama de la portocale sau lămîi și cîte o linguriță cu coaja rasă numai de la suprafața fructelor. Se ține la frigider, ca să se răcească bine, apoi se filtrează prin tifon și se servește cu sifon sau cu apă minerală.

Băuturi răcoritoare

Se prepară o infuzie mai concentrată de ceai de mărcșe, tei, soc sau ceai obișnuit și se lasă să stea, acoperită, 10 minute. După aceea, se strecoară, se îndulcește după gust, se acrește puțin cu zeamă de lămîie și se servește rece (de la frigider) cu sifon sau apă minerală.

Suc de soc

1 kg zahăr, 10—12 flori de soc mai mari, proaspete sau uscate, 4—5 lămîi sau un pachețel sare de lămîie, 150 g zahăr pentru caramel, 8 l apă.

Zahărul se fierbe cu 3 l apă și cu sarea de lămîie sau zeama de la o lămîie, 15 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple (glucoză și levu-

loză) în lichidul acidulat, care va fermenta mai repede fără drojdie de bere (numai cu drojdiile sălbatice care se găsesc în aerul din mediul înconjurător). Se pune în borcan de 10 l, completînd cu restul de apă rece, zeamă de lămîie, coaja de la 1—2 lămîi, pentru aromă și florile de soc. Pentru culoare, se caramelizează zahărul (maro deschis) și cînd se formează puțină spumă deasupra, se stinge cu 1/2 l din lichidul respectiv. Se lasă să fiarbă, pînă cînd se topește caramelul, apoi se adaugă în borcan și se amestecă bine; borcanul se lasă acoperit cu un tifon, ca lichidul să fermenteze 3—4 zile, amestecînd, cu lingura, de 3—4 ori pe zi. Cu 10 g drojdie de bere frecată cu o linguriță de zahăr (pînă cînd se lichefiază) și, apoi, amestecată cu lichidul din borcan, sucul va fermenta mai repede, în 48 de ore. Se poate consuma imediat, după ce a fost ținut la frigider. Fără drojdie de bere, numai cu drojdii sălbatice, sucul va avea un gust mai plăcut și se va conserva mai bine. În oricare variantă, după ce sucul a devenit puțin sifonat, se strecoară prin tifon dublu, cu un strat subțire de vată deasupra și se toarnă în sticle care se vor astupa foarte bine cu dop de plută, legat cu sfoară (care se trece și peste el ca să-l fixeze bine, altfel va fi aruncat de gazele care se formează, deoarece sucul va fermenta în continuare pînă la epuizarea zahărului). Sticlele se vor da la rece (pivniță) imediat; fără drojdie sucul va fermenta mai lent, în circa 2 săptămîni; apoi, se poate consuma, ca o băutură alcoolizată. Cînd se deschide sticla, sucul spumează, ca o șampanie. Se poate păstra la rece, 3—4 luni.

Suc de fructe

Sucurile se obțin din fructe coapte și sănătoase, nu se diluează cu apă sau alcool și se consumă imediat, fără adaos de zahăr, contribuind, în mare măsură, la o alimentație rațională, prin aportul în zaharuri, săruri minerale și vitamine; se pot consuma și de către cei care nu suportă celuloza fructelor crude, sucurile avînd toate proprietățile fructului din care provin. Fructele se pot combina între ele pentru a mări sau diminua zahărul, după gust și necesități. Sucul se extrage cu mașini electrice speciale. Se prepară suc numai pentru o singură zi, altfel va fermenta și va pierde vitamina C, în contact cu aerul.

Nectar de fructe

Fructele, bine spălate, se curăță de coajă și sîmburi (după felul fructului). Se pun în mașina centrifugă în care toată pulpa fructelor se transformă într-un piure fin, fără să se separe sucul; este la fel de important pentru aportul în vitamine, săruri minerale și alți factori nutritivi, mai ales, în alimentația copiilor, bătrînilor sau pentru diferite regimuri. Nectarul se poate prepara din mai multe fructe combinate. Piureul se consumă imediat.

Sucuri şi paste din legume crude

Sucurile şi piureurile din legume bine spălate şi curăţate (morcovi, pătrunjel, ridichi, roşii, varză etc.) se prepară la fel, ca şi cele din fructe, cu aceleaşi aparate. Se recomandă pentru bogăţia lor în săruri minerale şi vitamine.

BĂUTURI ALCOOLICE

Lichioruri

Lichior de ouă I

6 gălbenuşuri, 400 g zahăr, 250 ml alcool, 100 ml rom, 600 ml lapte, vanilie.

Gălbenuşurile se freacă cu zahărul într-un lighenaş smălţuit de 2 l; se adaugă 1/2 baton de vanilie despicat în jumătate, pe lungime şi se toarnă, treptat, laptele rece. Compoziţia se bate 10 minute, pe un vas cu apă clocotită, cu telul în formă de pară (v. „Creme pentru torturi"). Cînd se ia de pe foc, dacă nu s-a pus baton, se pune un plic cu zahăr vanilat şi după ce s-a răcit puţin, se adaugă treptat alcoolul şi romul, amestecînd mereu; apoi, se toarnă în sticle. Lichiorul se poate consuma imediat ce s-a răcit, deoarece şodoul s-a îngroşat cu gălbenuşurile, pe aburi; cu cît se păstrează mai mult, cu atît se îngroaşă (sticlele se scutură întotdeauna înainte de întrebuinţare).

Lichior de ouă II

500 ml lapte, 250 ml alcool, 350 g zahăr, 5 gălbenuşuri, 200 ml rom, vanilie.

Gălbenuşurile se freacă bine 2—3 minute cu zahărul şi zahărul vanilat, apoi se diluează cu laptele clocotit, adăugat numai cîte puţin — o linguriţă la început, pînă cînd se subţiază şi, apoi, în şuvoi continuu, amestecînd mereu cu lingura. După ce s-a topit tot zahărul, se adaugă alcoolul şi romul în şuvoi subţire şi continuu, amestecînd tot timpul, ca să nu se formeze cheaguri. Se toarnă în sticle care se vor astupa bine. După 10 zile, lichiorul se poate consuma. Pe parcurs se va îngroşa.

Lichior de portocale

1 l alcool, 1 kg zahăr, 4 portocale mari (circa 1 kg), 1 l lapte nefiert.

Portocalele se taie în felii de 1 cm grosime, împreună cu coaja şi se pun într-o damigeană de 3—5 l. Zahărul se dizolvă în laptele puţin călduţ care,

apoi, se toarnă peste portocale, urmat de alcool; damigeana se scutură bine imediat, se astupă ermetic şi, apoi, timp de 12 zile se agită (scutură) zilnic, cîte puţin. Laptele se va coagula în prezenţa alcoolului şi, prin coagularea lui, va încorpora toate impurităţile; lichiorul va fi foarte clar şi aromat. După 12 zile, se filtrează. Se aşază pîlnia deasupra sticlei, se pune peste ea un şervet dublu din tifon udat cu apă şi stors (ca să treacă mai bine lichiorul care este gros ca un sirop) şi peste tifon, un strat subţire de vată. Lichiorul se toarnă în pîlnie şi se lasă să se scurgă încet. Sticlele se astupă bine cu dop. Lichiorul se poate consuma imediat.

Lichior de lămîie

500 ml alcool, 500 g zahăr, 750 ml — 1 l apă, coaja de la 3 lămîi şi o portocală.

Într-o damigeană de 3 l se pun coaja rasă de lămîie şi portocală (numai de la suprafaţa fructelor) şi alcoolul; damigeana se astupă şi se lasă în bucătărie 8 zile. Se fierbe, apoi, zahărul cu apa, lăsînd să dea cîteva clocote. După ce s-a răcit, siropul se toarnă peste alcoolul cu cojile, se agită bine, se lasă să mai stea 3—4 zile, apoi se filtrează, ca şi lichiorul de portocale. Se poate consuma, imediat; cu cît se păstrează mai mult, cu atît este mai bun.

Lichior de mentă

Se prepară exact ca şi lichiorul de lămîie. Se macerează în alcool o lingură cu vîrf mentă uscată sau frunze proaspete, timp de 8 zile, adăugînd, apoi, aceeaşi cantitate de sirop cu zahăr şi lăsînd să stea încă 3—4 zile. Pentru aromă, se pot pune şi 2 cuişoare nemăcinate. Se filtrează apoi ca şi lichiorul de portocale şi se astupă bine. Se poate consuma imediat.

Lichior de cafea

1 l alcool, 250 g cafea măcinată, 1 kg zahăr, 1 l apă, 1/4 l lapte nefiert, 1/2 baton de vanilie sau un pachetel zahăr vanilat.

Alcoolul, cafeaua de bună calitate (moca) măcinată şi batonul de vanilie despicat în jumătate se pun într-o sticlă de 3 l care se va astupa ermetic cu dop şi se va scutura bine la două zile, timp de 12 zile. Zahărul se dizolvă în apă şi siropul se lasă să fiarbă 2—3 clocote. După ce s-a răcit, se amestecă cu laptele nefiert, se toarnă în sticla cu alcoolul şi cafeaua şi se agită imediat, ca să se omogenizeze. Sticla se astupă bine şi se lasă 4 zile nemişcată, pentru ca laptele, prin coagularea lui, să încorporeze toate impurităţile. Se filtrează prin tifon şi vată ca şi lichiorul de portocale. Va ieşi foarte clar şi cu gust deosebit de aromat.

Lichior de nuci verzi

Orice lichior se prepară din alcool, zahăr şi apă, plus aromele dorite. Alcoolul poate fi de 70 sau 87 grade. Dacă alcoolul este de 70 grade, se pune apă încă o dată cît cantitatea alcoolului, dacă se preferă ca lichiorul să fie mai tare şi o dată şi jumătate apă, ca să aibă ceva mai mult de 20 grade. Dacă alcoolul este de 87 grade, se va pune 1½ l apă la 1 l alcool, ca lichiorul să fie mai tare şi 2 l apă la 1 l alcool, ca să fie cu ceva mai mult de 20 grade. Zahărul se calculează, ca lichiorul să fie dulce — cca 400 g pentru 1 l lichid (alcool plus apă), dar nu prea legat şi 600 g zahăr pentru 1 l lichid, ca lichiorul să fie mai gros (siropos); în plus, se pun arome macerate în rachiu alb sau alcool care se va calcula la tăria lichiorului.

Pentru lichior de nuci verzi, se va prepara întîi esenţa din coji de nuci verzi tinere, rămase de la curăţirea nucilor pentru dulceaţă, sau se pot tăia în bucăţi 20 nuci verzi cu sîmburele neformat. Se pun în sticlă cu gîtul mai larg şi se acoperă cu alcool îndoit cu apă, sau numai cu rachiu alb, cît să treacă peste nivelul lor cu 2—3 cm. Sticla se astupă bine cu dop şi se ţine în bucătărie 15—20 zile, agitîndu-se în fiecare zi. Cînd se pregăteşte lichiorul, se filtrează esenţa prin tifon şi vată, aşezate deasupra pîlniei. Se calculează cantitatea de lichior care urmează să fie preparată, adăugînd alcool, apă şi zahăr în proporţiile susmenţionate. Zahărul se dizolvă în apă, se pun 2 cuişoare nemăcinate şi o linguriţă rasă cu coji de scorţişoară nemăcinate, se fierb 2—3 minute şi, apoi, se lasă să se răcească. Se caramelizează 30 g zahăr (maro deschis), se sting cu sirop fierbinte, lăsîndu-se pe foc mic, pînă cînd se dizolvă tot caramelul; apoi, se pune în restul de sirop. Cînd siropul este rece, se adaugă esenţa de nuci şi restul de alcool, calculat după tăria lichiorului. Lichiorul se pune în sticle care se vor astupa ermetic cu dop. După 2—3 săptămîni, se poate consuma.

La fel, se poate prepara *lichiorul din chimen sau anason*. Se pune cîte o lingură cu vîrf de chimen sau ananas să se macereze în 250 ml rachiu alb, timp de 12 zile, apoi se filtrează şi se adaugă zahăr, apă şi alcool, în proporţiile menţionate mai înainte, pentru lichior cu un grad mai mare sau mai mic de alcool; pentru aromă, se pune vanilie, iar pentru a căpăta culoare aurie, puţin sirop de zahăr ars.

Lichior de frăguţe

I. *500 ml rom, 250 ml alcool, 500—800 g zahăr, 1 kg frăguţe, 400 ml apă, vanilie.*

Zahărul se dizolvă în apă şi siropul se fierbe 2—3 clocote. După ce s-a răcit, se adaugă romul, alcoolul, frăguţele şi vanilia. Se toarnă în sticle cu gîtul mai larg care se vor astupa bine cu dop şi se vor duce în cămară. După 15 zile, lichiorul se poate consuma cu frăguţe cu tot.

II. *Se poate prepara şi dintr-un litru rachiu alb, ¼ l rom, 800 g zahăr, vanilie, 1 kg frăguţe.*

Frăguțele și zahărul se pun într-o damigeană care se va ține la soare 5—6 zile, agitînd-o în fiecare zi; apoi, se adaugă romul, rachiul și vanilia și se astupă bine. După 15 zile, lichiorul se poate consuma.

Lichior de zmeură

1 kg zmeură, 1 l rachiu alb, 100 ml rom, 500 g zahăr, vanilie.

Zmeura se pune împreună cu zahărul într-o damigeană de 3 l, care se ține 5—6 zile, agitînd-o zilnic, pînă cînd se topește zahărul; se pun, apoi, rachiul alb, romul și vanilia. Damigeana se scutură bine și se închide ermetic cu dop. Se lasă la rece 2—3 săptămîni, apoi se filtrează și se poate consuma.

Lichior de bere

500 ml bere, 300—500 g zahăr, 250 ml alcool, vanilie.

Zahărul se dizolvă în bere și se fierbe 2—3 clocote. După aceea, se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat și, facultativ, o cuișoară întreagă. Alcoolul se adaugă, numai după ce s-a răcit lichidul. Lichiorul va avea gust foarte plăcut, puțin amărui de la bere. După 15 zile, se poate consuma.

Lichior de vin roșu

1 l vin roșu aromat, 500 ml rom, 600—800 g zahăr, vanilie.

Zahărul se dizolvă în vin și se fierbe numai 2—3 clocote. Cînd se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și, cînd s-a răcit, romul, amestecîndu-se bine. Se toarnă în sticle care, apoi, se astupă ermetic cu dop. Se poate consuma imediat.

Șodou cu rom

3 gălbenușuri, 100 g zahăr, 300 ml lapte, 50 ml rom, 50 ml coniac, vanilie.

Într-un lighenaș smălțuit, gălbenușurile se freacă cu zahărul 1—2 minute, se diluează cu laptele, adăugat cîte puțin la început și se pun 2—3 cm baton de vanilie; după aceea, se bat pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi"), 10 minute, ca să se lege ca o smîntînă subțire (frișcă). Cînd se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat, dacă nu s-a pus baton și, în șuvoi foarte subțire, romul și coniacul, bătîndu-se mereu cu telul inoxidabil (se poate și fără coniac). Se servește fierbinte în ceșcuțe de cafea turcească.

Vin fiert

1 l vin, 300 g zahăr, 2—3 bucățele scorțișoară, 2 cuișoare nemăcinate.

Se pun toate ingredientele într-o oliță smălțuită, se amestecă pe foc, pînă cînd se topește zahărul, lăsînd să fiarbă 2—3 clocote. Imediat, se ia de pe foc și, facultativ, se adaugă 1—2 linguri cu rom. Se servește fierbinte, în ceșcuțe de cafea turcească sau în pahare cu suport metalic, simplu sau cu piscoturi.

Vișinată

5 kg vișine, 1/2 kg cireșe amare, 1/2 kg zmeură sau frăguțe, 100 ml rom, 1 plic zahăr vanilat, 1 1/2 kg zahăr, 1 1/2 l alcool de 70 grade sau 1 l alcool de 87 grade și 1 l rachiu alb.

Într-o damigeană de 10 l se pun vișinele, împreună cu cireșele amare și cu zmeura sau frăguțele (spălate dar necurățate de sîmburi); zahărul se presară, la urmă, peste ele. Damigeana se scutură bine, ca să se amestece fructele cu zahărul. Se leagă la gură cu tifon, ca să nu intre musculițe de fermentație și se lasă la soare 5—6 zile sau numai la căldură, în bucătărie, pînă cînd fructele își lasă zeama și se topește bine zahărul, agitîndu-se zilnic. După acéea, se adaugă alcoolul, romul și vanilia. Damigeana se astupă bine cu dop și se lasă la rece două săptămîni, agitînd-o la 2—3 zile. După acest timp, se poate consuma împreună cu fructele sau fără fructe. Dacă nu se pune suficient alcool, ca vișinata să aibă peste 25 grade, fermenții care sînt în fructe nu se distrug și se continuă fermentația alcoolică cu degajare de bioxid de carbon care, în cantitate mare, presează atît de tare pe damigeană, încît poate s-o spargă, dacă aceasta este ermetic închisă. Din vișine se pot face bomboane.

Sirop cu alcool pentru diferite fructe

1 l alcool de 70—87 grade, 300—600 g zahăr, 150—300 ml apă, 4—5 kg fructe de sezon de un singur fel sau amestecate, vanilie, esență de migdale.

Zahărul se amestecă cu apa, pe foc, pînă cînd se dizolvă; siropul se lasă să dea în clocot, apoi se pune în borcan de 5 l, prevăzut cu capac care se înșurubează, adăugînd și 1/2 baton de vanilie, despicat pe lungime sau 2 plicuri cu zahăr vanilat și, facultativ, 4—5 picături de esență de migdale. Fructele, bine spălate și scurse în strecurătoare, se adaugă treptat, pe măsură ce se coc diferite varietăți, din primăvară pînă în toamnă, dacă siropul se face asortat, însă numai fructe bine coapte, tari, cele mari curățite de coajă și tăiate în bucăți de mărime potrivită (sîmburii nu se scot la vișine, cireșe, prune, ci numai la caise, piersici). Lichiorul se poate servi filtrat sau împreună cu fructele, în pahare de coniac.

Esență din coji de portocală sau de lămîie

Lămîile sau portocalele se rad prin răzătoarea cu găuri mici (numai la suprafață). Răzătura se pune, în sticlă, în alcool îndoit cu apă sau în rachiu alb fără apă, cît să treacă peste nivelul ei, adăugînd treptat coajă rasă și alcool în sticla bine astupată cu dop, care se agită din cînd în cînd. Esența se întrebuințează pentru prepararea lichiorurilor, cremelor, siropurilor pentru torturi, sau pentru diferite aluaturi, checuri sau budinci, împreună cu răzătura.

La fel, se poate prepara esența prin macerarea în alcool a condimentelor ca: anason, cuișoare, scorțișoară, muguri de brad, sau a fructelor aromate, pentru prepararea lichiorurilor.

Coajă rasă de lămîie sau portocală cu alcool

Într-un borcan care se închide cu capac cu filet se pune, treptat, coaja rasă de la suprafața lămîilor sau portocalelor, amestecată cu puțin zahăr și doar stropită cu alcool sau rachiu alb, ca să nu se usuce. Se folosește pentru aromarea aluaturilor, cremelor, siropurilor, lichiorurilor etc.

BĂUTURI FERMENTATE DIN FRUCTE

Aceste băuturi se numesc impropriu „vinuri", pentru că se obțin prin fermentare, însă adevăratul vin se obține numai din struguri.

Vin de corcodușe

3 kg corcodușe, 3 1/2 l apă, 1 kg zahăr, coajă de scorțișoară, cuișoară.

Cantitatea pregătită de corcodușe și apă se pune într-o oală smălțuită. Se fierbe cca 30 minute, după ce a dat în clocot, adică pînă plesnește bine coaja fructelor. Oala se ia apoi de pe foc și se lasă 48 de ore la rece. Se strecoară sucul, punînd fructele cîte puține, pe rînd, în strecurătoarea cu găuri mari, presînd puțin cu mîna, ca să se scurgă bine. Fructele presate se păstrează în alt vas. Lichidul rezultat se cîntărește. La 4 l lichid se pune 1 kg zahăr; se amestecă bine pînă cînd se topește zahărul. Este de preferat ca zahărul să fiarbă 10 minute cu 1/4 din cantitatea de lichid, apoi să se amestece cu restul. Prin fierbere cu o substanță acră (zeama de fructe), zahărul se descompune în glucoză și levuloză, zaharuri mai simple care vor fermenta mai repede. Sucul îndulcit se pune în damigene (sau butoiaș), lăsînd un spațiu liber, de 10 cm, pînă la gura acestora, ca să aibă loc spuma care se formează prin fermentare. Nu se pune drojdie de bere; va fermenta foarte bine numai cu drojdiile sălbatice care sînt peste tot, în aer. Damigeana se astupă bine cu dop de fermentație care prin tubul cu care este prevăzut permite bioxidului de carbon să iasă (care se degajă în timpul fermentației), altfel prin presiunea lui va sparge

vasul. Damigeana se lasă nemişcată 5—6 săptămîni, pînă cînd se termină fermentaţia, la o temperatură nu mai mare de 18—20°C, în care timp se depun toate suspensiile sub formă de drojdie. Vinul se trage, apoi, de pe drojdie, în damigene sau sticle, cu furtunul, care nu trebuie să ajungă la drojdie, s-o tulbure. Peste pîlnie se pune un şervet din tifon şi un strat subţire de vată, se trage aerul din furtun, pînă cînd iese vinul, apoi se trece repede furtunul în pîlnia aşezată în gîtul sticlei sau damigenei; după ce se umple una, se trece repede la următoarea. Sticlele sau damigenele se astupă bine cu dopuri noi sau cu cele vechi sterilizate, 10 minute, în apă clocotită şi se păstrează într-un loc răcoros. Din pulpa fructelor rămase (corcoduşe, coarne) se poate face marmeladă (v. „Marmelada").

Vin de coacăze roşii

1 l suc de coacăze, 2 l apă, 1 kg zahăr, o lămîie mare.

Coacăzele se spală bine de praf, se rup de pe ciorchini şi se trec prin maşina de suc. Zahărul se dizolvă în apă, apoi se pune zeama de lămîie; siropul se fierbe 10 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple (glucoză şi levuloză) care vor fermenta mai repede. După ce s-a răcit, se amestecă cu sucul de coacăze, apoi se toarnă în damigene (sau butoiaş) care se vor astupa cu dop de fermentaţie, ca şi în reţeta precedentă. După 4—6 săptămîni, vinul se trage în sticle care, apoi, se astupă cu dopuri şi se păstrează într-un loc răcoros.

Vin de coacăze negre

Se pregăteşte la fel şi din aceleaşi cantităţi ca şi vinul de coacăze roşii, dar sucul este mai gros. Coacăzele negre conţin o mai mare cantitate de vitamina C; este un vin tonic.

Vin de măceşe

Pentru o damigeană de 50 l sînt necesare 10 kg măceşe, 12 kg zahăr şi 35 l apă.

Măceşele bine coapte, culese toamna prin octombrie-noiembrie, brumate sau nebrumate, se spală de praf; dacă sînt curate, nu se spală, ca să nu se îndepărteze de pe ele drojdiile sălbatice de fermentaţie. Se trec prin maşina de tocat carne, cîte puţine; avînd multe seminţe foarte tari, se trec mai greu. Ca să se pună mai uşor în damigeană, măceşele tocate se adună cu mîna în cocoloaşe lunguieţe.

Zahărul se dizolvă, pe foc, în 10 l apă, împreună cu zeama de la o lămîie sau cu 2 linguri de oţet de 9 grade (30 ml); siropul se fierbe, 10 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple, apoi se răceşte cu restul de apă şi se

toarnă peste măceşe, lăsînd un spaţiu liber, de 10 cm, sub gîtul damigenei, ca să aibă loc spuma care rezultă prin fermentare. Se astupă bine damigeana cu dop de fermentaţie şi se lasă la temperatura de 18—20°C ca vinul să fermenteze 6—8 săptămîni sau chiar mai mult, fără altă drojdie, numai cu drojdiile sălbatice din aer, agitîndu-se zilnic, ca să se amestece mereu boasca (seminţele şi cojile) care iese la suprafaţă. Cînd se termină fermentaţia, drojdia şi seminţele se lasă la fund şi vinul se limpezeşte. După aceea, se trage în damigene mai mici (filtrat prin tifon şi vată), astupate cu dop de fermentaţie, deoarece fermentaţia continuă încet, pînă cînd vinul se limpezeşte. Acest vin, cînd se învecheşte (1—2 ani), are gust de vermut şi culoare roşcată-maronie. Conţine multă vitamina C.

Peste drojdia rămasă (cca 10 l) se mai pun 20 l apă în care s-au dizolvat 6 kg zahăr (cu jumătate din cantitatea de lichid se fierbe zahărul, 10 minute, împreună cu zeama de la o lămîie mare). Se lasă în continuare să fermenteze, agitîndu-l zilnic, cca 3—4 săptămîni, pînă cînd se limpezeşte şi drojdia se lasă la fund, apoi se trage în damigene care se vor astupa tot cu dop de fermentaţie. Reziduurile se pot adăuga la materialul adunat pentru ţuică.

Vin de porumbe, agrişe, afine, coarne, mure

Cantităţile şi procedeul este identic ca şi pentru vinul de corcoduşe. Porumbele conţin mult tanin care le face astringente.

Vin de smochine

1 kg smochine, 2 kg zahăr, 6 l apă, 3 lămîi, 10 g drojdie de bere (facultativ).

Smochinele se dau prin maşina de tocat şi se pun într-o damigeană de 10 l. Zahărul se dizolvă în 3 l apă, se adaugă sucul de la o lămîie şi se lasă să fiarbă 10 minute, cum s-a arătat la vinul de corcoduşe; apoi, se răceşte cu restul de apă şi se toarnă peste smochine, împreună cu zeama de la celelalte lămîi (cca 100 ml suc) şi coaja întreagă de la o lămîie, ca să capete gust puţin amărui).

Drojdia se freacă cu o linguriţă de zahăr, ca să se lichefieze, apoi se diluează cu puţină apă şi se adaugă în damigeană. Se poate lăsa să fermenteze mai încet, numai cu drojdiile sălbatice din aer şi de pe smochine, ca să nu capete gust de dospit. Damigeana se astupă cu dop de fermentaţie şi se lasă la temperatura camerei (18—20°C) ca vinul să fermenteze 5 — 6 săptămîni, agitîndu-l o dată, zilnic. După ce s-a limpezit bine, se trage în sticle ca şi vinul de corcoduşe. Sticlele se astupă cu dopuri şi se păstrează la rece.

Peste drojdia de vin rămasă se mai pun 6 l apă, 2 kg de zahăr şi zeama de la 2—3 lămîi (zahărul se fierbe 10 minute împreună cu jumătate din cantitatea de apă şi cu zeama de la o lămîie, apoi se amestecă cu restul de apă

rece și cu zeama celorlalte lămîi). Vinul se lasă să fermenteze 2—3 săptămîni, agitîndu-l o dată, zilnic, pînă cînd se limpezește bine, apoi se trage în sticle, sau vinul din seria I se amestecă cu cel din seria II, pentru a se obține un vin de calitate mai bună, cu mult alcool.

Vin de stafide

Se prepară la fel, înlocuindu-se smochinele cu 250—500 g stafide care se trec prin mașina de tocat.

SIROPURI

Sirop din coji de portocale I

2 1/2 kg zahăr, 3 l apă, 1 plic sare de lămîie, coaja rasă de la 6 portocale.

Se rade coaja de la 6 portocale mari (numai de la suprafața fructelor) prin răzătoarea cu găuri mici care, apoi, se freacă bine cu 1 kg zahăr tos. Apa se fierbe cu restul de zahăr și sarea de lămîie, 10 minute. După ce s-a răcit, se adaugă zahărul frecat cu coaja de portocale și, apoi, se toarnă într-un borcan care se acoperă cu tifon. Siropul se amestecă cu lingura de 1—2 ori pe zi, timp de 8 zile. Se strecoară apoi prin tifonul udat cu apă și stors peste care s-a așezat un strat subțire de vată. Se pune în sticle care, apoi, se astupă bine cu dopuri sterile și se păstrează la rece. Siropul se bea cu sifon și apă minerală.

Sirop din coji de portocale II

1 l apă, 1 1/2 kg zahăr, 2 lămîi mari, 1 kg portocale.

Apa se fierbe cu zahărul și zeama de lămîie (100 ml) sau cu un plic cu sare de lămîie. După ce s-a răcit, în sirop se pune coaja de portocale (numai de la suprafața acestora), rasă prin răzătoarea cu găuri mici. Se amestecă bine, se lasă să stea 4—5 zile, apoi se filtrează și se toarnă în sticle, ca în rețeta precedentă. Se bea cu apă minerală sau sifon.

Sirop de trandafiri

Se aleg petalele de la 50 de trandafiri parfumați (pentru dulceață), fără să li se taie partea albă. Se fierb în clocot, 10 minute, în 4 l apă, împreună cu un pachețel cu sare de lămîie. Zeama se lasă acoperită pînă a doua

zi, apoi se filtrează prin tifon peste care se așază un strat subțire de vată La 1 litru zeamă se pune 1 kg zahăr; se amestecă pe foc, pînă cînd se dizolvă zahărul, apoi siropul se lasă să fiarbă în clocot, 10 minute, într-un vas mare. Se supraveghează de aproape, deoarce spuma care se formează dă repede în foc. Se amestecă în timpul fiertului, ca să dispară spuma. Siropul se toarnă clocotit în sticle (ca și bulionul) care se vor lega cu celofan, se vor pune în pături și se vor lăsa astfel pînă a doua zi, ca să se sterilizeze (v. „Sterilizarea conservelor lichide").

Se poate pune 1 $^1/_2$ kg zahăr la 1 l zeamă. Siropul se fierbe numai 10 minute, ca să se distrugă fermenții, apoi se ia spuma și se poate turna și rece în sticle care se vor lega simplu, deoarece siropul nu va mai fermenta și nici nu va mucegăi, oricît timp se va ține dezlegat. Nu trebuie să se astupe cu dopuri care au fost folosite la vinuri, ci numai cu dopuri noi sau cu celofan. Se servește ca și siropul de portocale.

Sirop de zmeură

Zmeura se culege în pungi de plastic sau în găleți, deoarece este foarte fragilă și își pierde repede sucul. Se pune într-un borcan de mărime potrivită, zdrobindu-se bine cu mîna. Borcanul se leagă la gură cu un șervet din tifon, ca să nu între musculițe de fermentație. Se lasă 5—8 zile să fermenteze ca să aibă aciditate proprie și să-și lase mai bine sucul, amestecîndu-se o dată pe zi, ca să nu prindă mucegai. Sucul de zmeură se poate înmulți cu apă, adăugînd-o chiar de la început, în borcan, odată cu zmeura și vor fermenta împreună; se pune pentru fiecare litru de zmeură 1 l apă. Sucul se stoarce printr-un săculeț din tifon dublu sau triplu, udat cu apă și stors. Se pune cca 1 litru zmeură cu suc în săculețul așezat deasupra unui vas smălțuit, presîndu-se cu mîna, pînă cînd rămîn numai semințele bine stoarse. Astfel se procedează, pînă cînd se termină întreaga cantitate. Sucul rezultat se pune, din nou, în borcanul spălat și se lasă pînă a doua zi nemișcat, ca să se depună suspensiile și să se limpezească; apoi, se scurge cu atenție, ca să nu se răscolească drojdia. Se poate fierbe și nelimpezit, imediat ce a fost stors; atunci, se va depune puțină drojdie la fundul fiecărei sticle.

La sucul obținut se adaugă zahăr; la un litru se pune 1 kg zahăr. Toată cantitatea de suc cu zahărul respectiv se pune într-un vas smălțuit (oală, lighean, cratiță), cu un volum încă o dată cît capacitatea sucului, deoarece cînd fierbe, sucul face multă spumă și, dacă vasul este mic, poate să dea în foc. Se amestecă pe foc, pînă cînd se topește complet zahărul, apoi se lasă să fiarbă la foc mic, supraveghindu-se îndeaproape și amestecînd la suprafață, ca să dispară spuma; aceasta se formează în cantitate mai mare la sucul care se lasă să fermenteze mai mult (5—8 zile), ca să capete aciditate proprie. Sucul se poate stoarce și după 2 zile și, atunci, se pune la 4—5 l sirop un pachet cu sare de lămîie pentru aciditate. În oricare variantă, se fierbe cca 30 minute, ca să se distrugă fermenții; după aceea, se trage vasul la o parte sau se face focul foarte mic și, chiar dacă nu a dispărut complet spuma, se pune clocotit în sticle (v. „Sterilizarea conservelor lichide"). Sticlele se pun, apoi, în pături calde, pînă a doua zi, cînd se etichetează și se așază în cămară.

Siropul se poate fierbe 30 minute cu 1 1/2 kg zahăr pentru fiecare litru de suc. În acest caz, poate fi pus în sticle şi rece; nu va mai fermenta, nici nu va mucegăi, chiar dacă sticlele se ţin dezlegate. Se astupă numai cu dopuri noi (care n-au fost folosite la vinuri) sau cu celofan, ca să nu intre praful sau musculiţele.

Sirop de zmeură sau coacăze negre, nefiert

La 1 l suc — 1 1/2 kg zahăr şi la 4—5 l suc — 1 pacheţel sare de lămîie.

Zmeura se pune în borcan, apoi se zdrobeşte cu mîna; se poate pune şi apă, cum s-a arătat în reţeta precedentă, dacă se preferă o cantitate mai mare de suc. Coacăzele (boabele) se desprind de pe ciorchini, se pun în borcan şi apoi se zdrobesc bine cu mîna. Se pune şi aici 1/2 l apă la 1 kg coacăze, ca să se dilueze sucul gros. Borcanul se acoperă cu tifon şi se lasă sucul să fermenteze 48 de ore. După aceea, se stoarce prin tifon dublu, udat cu apă şi stors sau prin maşină de suc. Prin tifon se stoarce, cum s-a arătat în reţeta precedentă; apoi, se cîntăreşte şi se adaugă zahărul şi sarea de lămîie sau sucul de la 2—3 lămîi care va ajuta zahărul să se topească mai repede şi va acidula siropul care se va putea bea cu sifon sau apă minerală. Sucul se amestecă, pînă cînd zahărul se dizolvă complet, cu pauze, chiar şi pînă a doua zi, căci se dizolvă greu. Siropul se toarnă, apoi, în sticle sau, preferabil, în damigene de 3 l care se vor lega cu tifon dublu şi se vor duce în cămară. Fermentaţia va continua foarte încet, deoarece din cauza concentraţiei zahărului, fermenţii se inactivează şi sucul nu se poate transforma în vin. Deasupra se adună spuma ca un dop (rezultată prin frecare şi fermentare) care se înlătură, numai cînd se consumă siropul. Este de preferat să se introducă un furtun în sticlă care să treacă prin acel dop de spumă compactă; astfel, se va trage siropul în altă sticlă. Siropul va avea gust puţin sifonat şi îşi va păstra toate vitaminele. Se bea cu sifon sau apă minerală.

Sirop din muguri de brad

Acest sirop se prepară primăvara, cînd mugurii de brad au lungimea de 3—4 cm şi culoarea verde. Mugurii se spală de praf cu apă rece, se pun într-o oală smălţuită suficient de mare (cît să-i cuprindă) şi, peste ei, se toarnă apă; la 1 kg muguri se pun 2 l apă. Se fierb cca o oră, pînă cînd se moaie. După aceea, se ia oala de pe foc şi se lasă să stea acoperită, la rece 48 ore, ca să se extragă cît mai bine din muguri sărurile minerale, substanţele aromatice şi uleiurile. Sucul se strecoară prin tifon dublu, aşezat peste strecurătoare, presînd mugurii, ca să se scurgă tot sucul. Sucul se cîntăreşte; la 1 l suc se pune 1 kg sau 1 1/2 kg zahăr, procedînd ca şi la siropul de zmeură.

Sirop din porumbe

Porumbele sînt fructele unui arbust care creşte prin fîneţe sau la margini de crînguri. Cînd sînt coapte, au culoarea neagră-violacee şi mărimea unei vi-

şine mici; conţin mult tanin, de aceea sînt foarte astringente. Porumbele coapte se spală de praf, se pun într-o oală smălţuită cu apă rece (să treacă peste nivelul lor cu 7—8 cm) şi se lasă să fiarbă 30—40 minute, pînă cînd le plesneşte bine coaja. Apoi, se ia oala de pe foc şi se lasă acoperită, la rece, 48 de ore. Sucul se strecoară prin strecurătoare, peste care s-a aşezat un tifon dublu, udat înainte şi bine stors (ca să treacă mai repede), presînd fructele bine cu mîna. Sucul obţinut va fi tulbure, dar imediat ce va fierbe împreună cu zahărul, se va limpezi şi va căpăta o culoare foarte frumoasă, rubinie şi aromă plăcută, fără să mai fie deloc astringent. Zahăr se pune după una din variantele arătate la siropul de zmeură.

Sirop de mure

Murele bine coapte (negre) se spală de praf, la un jet de apă, în strecurătoare şi se fierb exact ca şi porumbele.

Sirop din flori de soc

Florile de soc se pun într-o oală smălţuită, se acoperă cu apă, cît să treacă peste nivelul lor (de 4—5 ori cît volumul lor) şi se fierb 10—15 minute. Se lasă la rece, acoperite, 24 ore, apoi se strecoară prin strecurătoare, acoperită cu şervet dublu din tifon peste care s-a pus un strat subţire de vată. În continuare se procedează, cum s-a arătat în reţetele precedente, cu 1 kg sau 1 1/2 kg zahăr pentru 1 l suc. Este indicat contra tusei, bronşitei. Se bea cu sifon sau apă minerală.

Sirop de mentă

Se face un ceai concentrat din izmă proaspătă; aceasta se fierbe, 10 minute, cu apă, după apreciere. Se lasă la rece pînă a doua zi, se strecoară şi se continuă pentru obţinerea siropului, cum s-a arătat la siropul din reţeta precedentă. Este indicat în afecţiunile ficatului şi stomacului. Se bea cu apă minerală.

Sirop de zahăr ars pentru colorarea băuturilor, cremelor etc.

100 g zahăr tos se pun într-o tigaie, pe foc. Cînd apare primul punct caramelizat, se învîrteşte în jurul lui cu coada unei linguri de lemn, pînă cînd se caramelizează bine tot zahărul şi capătă culoarea maro-închis, aproape neagră, amestecînd tot timpul, ca să nu se carbonizeze. În acel moment, se stinge cu apă fierbinte (150 ml), lăsîndu-l să fiarbă la foc mic, pînă cînd se topeşte; după ce s-a răcit, se pune în sticluţă. Va avea gust amărui. Se folosesc numai cîteva picături pentru colorarea în arămiu a băuturilor, la cremele cu ciocolată sau cacao pentru a le închide la culoare etc.

BORȘUL

Prepararea borșului

I. *1/2 kg tărîțe de grîu, 100 g mălai, 10—15 frunze de vișin, 4—5 l apă, 1 borcan de 400 g huște (maia) sau 20 g drojdie.*

Tărîțele, făina de porumb și frunzele de vișin care dau gust și aromă plăcută se pun într-o oală de 5—6 l sau într-o putinică din lemn. Se moaie cu 1 l apă rece, ca să se dizolve substanțele hrănitoare din tărîțe, lăsîndu-se 2—3 ore. După aceea, se opăresc cu cca 3 l apă clocotită și se amestecă bine cu o lingură de lemn. Cînd este puțin călduț, lichidul se toarnă într-un borcan (dacă s-au opărit în putină, se lasă acolo) și se adaugă huștele de la borșul anterior care au fost păstrate în frigider. Dacă se face pentru prima dată borș, se pune puțină drojdie de bere la 2 linguri cu tărîțe muiate în apă călduță și se lasă să fermenteze 2 ore, mai aproape de sursa de căldură. După aceea, zeama de la tărîțe se strecoară prin tifon și în borș se adaugă numai tărîțele cu fermenții din ele (ca să nu aibă borșul gust de drojdie dospită). Se amestecă maiaua sau tărîțele dospite cu lichidul din borcan (putină) și se lasă să fermenteze 2 zile, la o temperatură de cca 18°C, amestecînd de 5—6 ori pe zi, cu o lingură de lemn (care se lasă deasupra vasului cu borș), pînă cînd se acrește bine (chiar și 3—4 zile).

Borșul limpede de deasupra se strecoară și, peste drojdia rămasă, se adaugă apă călduță, ca să fie aceeași cantitate ca și la început; se amestecă la fel, pînă cînd se acrește din nou. Borșul se ține în bucătărie numai pînă cînd se acrește, apoi se dă la rece, ca să nu prindă floare deasupra (mucegai), amestecîndu-l în continuare, o dată pe zi. Se poate lăsa cu tărîțele, pînă cînd se întrebuințează (4—5 zile), sau se strecoară în sticle care se vor păstra în frigider sau în pivniță, la rece; peste drojdia rămasă se mai pune încă o dată apă, amestecîndu-se în continuare, ca să se obțină a treia serie de borș. Pînă cînd se acrește, borșul se ține totdeauna în bucătărie, la o temperatură de

cca 18°C şi, după aceea, se duce din nou la rece. Din tărîţele rămase se iau, apoi, 400 g care se vor păstra în borcan, la frigider, pentru borşul următor. Borşul se poate prepara în cantitate mai mare, după necesităţi. Vasele în care se prepară trebuie ţinute într-o perfectă stare de curăţenie, după fiecare ciclu de borş (adică, pînă cînd se prepară de 3—4 ori); acest ciclu nu trebuie să depăşească timpul de 2—3 săptămîni, vara şi 3—4 săptămîni, iarna, dacă sînt condiţii favorabile în locul unde să se păstreze vasul cu borş (la rece), după ce s-a acrit, altfel va căpăta un gust dezagreabil, devenind inutilizabil.

II. Dacă lipsesc tărîţele de grîu (care sînt cele mai indicate), borşul se poate prepara din *200 g pîine neagră uscată* (coji de pîine rămasă), *200—300 g făină de porumb, 10—15 frunze de vişin* — toate înmuiate într-un *litru de apă rece;* după 1—2 ore, se opăresc cu *4—5 l apă clocotită,* amestecîndu-le bine. Cînd lichidul este puţin călduţ, se adaugă huştele sau mălaiul dospit cu drojdie şi strecurat prin tifon, cum s-a arătat în varianta I. Se procedează în continuare la fel. Borşul va fi la fel de acru şi gustos, dar numai după 5—6 zile, între timp amestecîndu-l mereu, ca să nu facă floare. Pîinea adăugată se va depune pe fundul vasului numai după 5—6 zile; borşul limpede se poate lăsa în vas sau se poate trage în sticle cu furtunul. În aceeaşi cantitate de drojdie se pune altă apă călduţă, ţinîndu-se în bucătărie şi amestecînd mereu, pînă cînd se acreşte din nou; apoi, se dă la rece, dacă nu se întrebuinţează imediat, amestecîndu-l o dată pe zi. Se poate prepara, astfel, de cca 4 ori (completînd mereu lichidul pe aceeaşi drojdie), cu aceleaşi precauţii şi recomandări ca în reţeta precedentă.

Borşul este o acreală naturală care dă tuturor ciorbelor un gust deosebit de plăcut. Se poate consuma şi simplu, nefiert.

INDEX

A

Alivenci moldovenești 314
Aluat cu brinză de vaci 363
Aluat cu caimac (de la lapte fiert) 363
Aluat de cozonac, diverse dulciuri din aluat dospit 380
Aluat fraged sau „nisipos" 373
Aluat fraged fără praf de copt 375
Aluat franțuzesc făcut la rece 352
Aluat franțuzesc făcut la cald 361
Aluat cu osîncă 364
Aluat pentru ecleruri sau „pâte à choux" 364
Aluaturi care se desfac în foi, pentru plăcinte sau rulouri 370
Aluat pentru foi grecești (ștrudel) 367
Aluat de tăiței 366
Aluat pentru tarte 379
Aluat de uscățele (minciunele) 378
Alviță cu miere 434
Aperitiv din brînză de burduf 49
Aperitiv din brînză de vaci 49
Ardei capia copți 539
Ardei capia prăjiți în untdelemn 539
Ardei copți cu sos alb 94
Ardei sau gogoșari copți cu roșii 130
Ardei iuți în oțet 540
Ardei sau gogoșari roșii umpluți cu varză albă 540
Ardei sau gogoșari umpluți cu varză călită 541
Ardei sau gogoșari umpluți cu varză roșie 541
Ardei și roșii pentru ciorbe 552
Ardei și roșii cu oțet, pentru ciorbe 564
Ardei și roșii cu sare, pentru ciorbe 564
Ardei cu sare, pentru umplut 563
Ardei pentru umplut, conservați în bulion 551
Ardei pentru umplut conservați în apă 552
Ardei umpluți cu carne 189
Ardei umpluți cu orez 116
Arlechin 425
Aspic din oase de vițel 264
Aspic din foi sau granule de gelatină 265
Aranjarea în aspic 266
Aranjarea tortului fără glazură 492

B

Baclava 369
Băuturi răcoritoare 597
Baghete cu nuci sau alune 444
Balmuș 315
Bețișoare crocante 448
Bezele 453
Bezele cu cremă 454
Biscuiți cu amoniac 448
Biscuiți cu miere 432
Biscuiți șprițați 446
Biscuiți cu untdelemn 446
Bomboane din biscuți cu vișine 464
Bomboane „Figaro" 463
Bomboane cu grilaj 463
Bomboane din fondant cu vișine 463
Bomboane din marțipan cu vișine 462
Borșul 611
Brînză de vaci 332

Brînzoaice din aluat franţuzesc 361
Budincă din carne 293
Budincă de cartofi cu brînză 292
Budincă de cartofi cu franzelă 292
Budincă de ciuperci 295
Budincă de ciuperci cu sos alb 295
Budincă de clătite 306
Budincă de clătite cu marmeladă, brînză, urdă 310
Budincă de conopidă 293
Budincă de cornuri 299
Budincă de creier 298
Budincă de franzelă cu brînză de vaci 300
Budincă de franzelă cu legume 294
Budincă de franzelă cu mere sau cu alte fructe 300
Budincă de griş 301
Budincă de gulii cu carne 297
Budincă cu mere sau cu alte fructe 299
Budincă de orez 301
Budincă de orez cu prune uscate 302
Budincă de paste făinoase cu sos alb 296
Budincă de paste făinoase cu brînză şi smîntînă 296
Budincă cu sos alb şi brînză 291
Budincă de spanac cu franzelă 294
Budincă de spanac cu slănină afumată 293
Budincă de spanac cu brînză 293
Budincă cu şuncă 296
Budincă de tăiţei 302
Bulgări de zăpadă (lapte de pasăre) 482
Bulion de roşii 552
Bureţi „păstrăvi de fag" muraţi 546
Butoiaşe din morcovi cu legume fierte 97

C

Cafea filtru 596
Cafea turcească 596
Carne de pasăre, friptă sau fiartă, în aspic 270
Carne de peşte în aspic 271
Carne de vînat în aspic 271
Carne de porc, vită, viţel sau miel la grătar 234
Cartofi cu ceapă 125
Cartofi franţuzeşti 100
Cartofi noi cu unt şi mărar 123
Cartofi pai prăjiţi 125
Cartofi cu smîntînă 99
Cartofi umpluţi cu diferite compoziţii 98
Castraveţi în oţet 543
Castraveţi în oţet diluat 544
Castraveţi în saramură 542
Castraveţi umpluţi cu carne 187
Caşcaval la capac 50
Caşcaval pane 50
Cataif 425
Căpşuni cu frişcă 487
Ciocolată I 459
Ciocolată II 459
Ciocolată cu lapte 597
Ciorbă de agrişe 74
Ciorbă din carne de ovine 67
Ciorbă de bucăţele 65
Ciorbă de burtă 64
Ciorbă de cartofi 72
Ciorbă de cartofi cu sos românesc 73
Ciorbă de dovlecei 76
Ciorbă de fasole boabe 72
Ciorbă de fasole boabe cu sos românesc 71
Ciorbă de fasole verde 70
Ciorbă de fasole verde cu sos românesc 70
Ciorbă grecească 68
Ciorbă de hamei 73
Ciorbă de lobodă 75
Ciorbă de măcriş 74
Ciorbă de miel 66
Ciorbă de miel cu măcriş 67
Ciorbă de perişoare 63
Ciorbă cu perişoare de peşte 76
Ciorbă de peşte 77
Ciorbă de potroace 68
Ciorbă de tarhon cu carne de orice pasăre sau de vită I, II 77—78
Ciorbă rusească de varză 69
Ciorbă de sfeclă 73
Ciorbă de salată verde 75
Ciorbă de tarhon cu carne de orice pasăre sau de vită 77
Ciorbă ţărănească 65
Ciorbă de urzici 76
Ciorbă de varză albă 68
Ciorbă de varză albă cu sos românesc 69
Ciulama de ciuperci 147
Ciulama de găină, gîscă, curcan, viţel, vită, miel, iepure 183
Ciupercuţe albe 442
Ciuperci „ghebe" murate 547
Ciuperci la grătar 113
Ciuperci din indiene 424
Ciuperci cu mărar 110
Ciuperci cu maioneză 120
Ciuperci marinate 113
Ciuperci marinate (conserve) 553
Ciuperci cu orez 130
Ciuperci cu roşii pentru mîncări 554
Ciuperci în cocă de clătite 112
Ciuperci fripte 113
Ciuperci pane 112
Ciuperci umplute 111
Cîrnaţi prăjiţi 208

Chec cu albuşuri 404
Chec cu cacao 402
Chec cu miere I 399
Chec cu miere II 400
Chec cu rahat 401
Chec cu smîntînă 400
Chec cu cacao fără praf de copt cu untdelemn I 402
Chec cu untdelemn II 403
Chec cu untdelemn III 403
Chiftele din carne 205
Chiftele din carne tocată la grătar 209
Chiftele din cartofi cruzi 126
Chiftele din cartofi fierţi 126
Chiftele de creier 279
Chiftele din dovlecei cruzi 103
Chiftele din ficat 280
Chiftele din legume fierte 96
Chiftele marinate 199
Chiftele din peşte afumat 252
Chiftele din peşte proaspăt 252
Chiftele din vinete coapte 107
Choux à la crème 365
Clătite cu spanac 304
Clătite I 308
Clătite II 311
Clătite cu marmeladă sau dulceaţă 309
Clătite cu urdă dulce 309
Clătite umplute cu brînză de vaci 310
Clătite III 311
Clătite umplute cu ciuperci 305
Clătite umplute cu carne şi spanac 306
Coajă rasă de lămîie şi portocală cu alcool 604
Colţunaşi cu brînză 348
Colţunaşi cu carne 203
Compot de afine dietetic 572
Compot de cireşe sau vişine 571
Compot de gutui 572
Compot de prune 571
Compot de prune, coarne, cireşe sau vişine dietetic 572
Compot de piersici, caise, pere 571
Compot de vişine sau prune nefierte 573
Conopidă cu maioneză 118
Conservarea cărnii de porc în grăsime 595
Conservarea cimbrului 534
Conserve de conopidă 555
Conservarea frunzelor de mărar, ţelină, leuştean 534
Conservarea frunzelor de pătrunjel 533
Conservarea ouălor cu grăsime 593
Conservarea ouălor în apă de var 594
Conserve de prune, vişine sau cireşe, pentru plăcintă 572
Conserve de spanac 556
Conservarea tarhonului 534
Conservarea zarzavatului prin deshidratare 569
Conservarea legumelor şi zarzavaturilor în stare proaspătă (naturală) 568
Cornete 450
Cornete din aluat franţuzesc cu soteuri 123
Cornete cu cacao 452
Cornete cu nucă 452
Cornuleţe cu borş 395
Cornuri din aluat dospit 387
Cornuleţe cu iaurt 395
Cornuleţe dospite cu untură sau margarină 394
Cornuleţe „Pressburg" (care plesnesc deasupra) 394
Cornuleţe vanilate I—V 437—438
Cornuleţe cu şuncă 48
Cornuri dospite 393
Cornuri foarte fragede 393
Cornuri umplute cu brînză I—V 350—351
Cornuri umplute cu şuncă, parizer, salam 351
Coşuleţe din ouă 41
Coşuleţe din roşii 41
Cotlete de porc cu smîntînă 213
Covrigei cu lămîie 441
Covrigei cu nucă 439
Covrigei săraţi 335
Covrigei săraţi tăiaţi cu forma 336
Cozonac simplu I 381
Cozonac simplu II 388
Cozonac cu nucă 383
Cozonac cu nucă sau cu mac 387
Crap la frigare 237
Crap cu untdelemn 249
Creier în aspic 271
Creier la grătar cu ciuperci 278
Creier cu maioneză 279
Creier cu ouă şi şuncă 277
Creier prăjit 277
Creier rasol 276
Cremă din albuşuri 521
Cremă cu ananas şi gelatină 478
Cremă de castane cu gelatină 479
Cremă de cacao sau ciocolată 519
Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină I 474
Cremă de ciocolată sau cacao cu gelatină II 475
Cremă de cafea 519
Cremă de cafea cu gelatină I 474
Cremă de cafea cu gelatină II 476
Cremă de frişcă pentru tort „Doboş" 521
Cremă cu iaurt şi gelatină 479
Cremă cu gelatină şi fructe (zmeură, afine, căpşuni, caise etc.) 477
Cremă de lămîie 482
Cremă de lămîie pentru foi 523

Cremă de lămîie sau portocală pentru torturi 520
Cremă din ouă întregi cu albuşul bătut spumă 520
Cremă din suc de fructe cu gelatină I 474
Cremă cu suc de fructe şi gelatină, fără ou 480
Cremă cu suc de vişine, cireşe, zmeură, fragute, caise, ananas etc 520
Cremă din şerbet (fondant) alb 522
Cremă de vanilie pentru plăcintă 484
Cremă de vanilie cu frişcă 480
Cremă de vanilie cu rom, la pahar 485
Cremă universală de vanilie 517
Cremă de vanilie cu gelatină I 472
Cremă de vanilie cu gelatină II 475
Cremă de zahăr ars 483
Cremă de zahăr ars pentru torturi 520
Cremă de zahăr ars cu gelatină I 473
Cremă de zahăr ars cu gelatină II 476
Cremă de unt cu diferite culori şi arome 522
Cremă de unt cu marmeladă 521
Crenvurşti cu maioneză 50
Crochete din carne friptă sau fiartă 207
Crochete din cartofi cu brînză 326
Crochete de griş 327
Crochete din griş sau orez cu mărar 326
Crochete din ouă 327
Crochete din ouă cu brînză sau parizer 327
Cuiburi de viespi 391
Cununiţe cu nucă 436
Curcan umplut 228

D

Dovlecei cu brînză şi orez 103
Dovlecei în bulion sau apă 554
Dovlecei la cuptor 103
Dovlecei greceşti 100
Dovlecei cu maioneză 120
Dovlecei cu măsline 102
Dovlecei prăjiţi 127
Dovlecei cu sare 566
Dovlecei umpluţi cu carne 187
Dovlecei umpluţi cu brînză de vaci 101
Dovlecei umpluţi cu ciuperci 101
Dovlecei umpluţi cu diferite soteuri de legume 102
Dovlecei umpluţi cu diverse compoziţii 102
Drob de miel 231
Dulceaţă de căpşuni 580
Dulceaţă de caise coapte 579
Dulceaţă de caise sau prune verzi 575
Dulceaţă de coacăze roşii 579
Dulceaţă de fragi, zmeură, mure 578
Dulceaţă de gutui 580
Dulceaţă de melcişori din coji de portocale 575
Dulceaţă de nuci verzi 577
Dulceaţă de pepeni verzi sau galbeni 576
Dulceaţă de păstăgele verzi (gogonele) 577
Dulceaţă de piersici 580
Dulceaţă de prune (brumării) coapte 575
Dulceaţă de struguri 579
Dulceaţă de trandafiri 577
Dulceaţă de vişine sau de cireşe albe, negre, sau amare 578

E

Ecleruri 365
Escalop de viţel 213
Esenţă de coji de portocală sau de lămîie 604

F

Fasole bătută 131
Fasole bătută din fulgi de fasole 131
Fasole verde cu suc de roşii 555
Fasole verde cu sare 566
Fasole verde cu usturoi 130
Ficat, măduvioară, fudulii, momiţe la grătar 235
Ficat de pasăre, viţel sau de porc în aspic 271
Ficat prăjit 280
Fidea (din comerţ) pentru supă de carne, de zarzavat sau de roşii 320
Fileuri de peşte pe salată cu maioneză 244
File vienez 206
Flori de salcîm în pandişpan 422
Foi „Lica“ cu caramel şi glucoză 456
Foi „Lica“ cu nuga (grilaj) 456
Foi „Lica“ cu rahat 457
Foi „Lica“ cu rahat şi biscuiţi 457
Foi pentru plăcintă din aluat franţuzesc 353
Fondant pentru bomboane 460
Franzelă umplută 47
Frecăţei pentru supă de carne, de zarzavat, sau de roşii 319
Friganele 135
Friptură de curcan 218
Friptură din carne de ovine 225
Friptură de iepure 285
Friptură de găină, giscă, raţă, cocoş sau de alte păsări 219
Friptură glasată cu sos alb 221

Friptură de miel la cuptor 224
Friptură din mușchi de vacă 221
Friptură de pește 251
Friptură de porc 223
Friptură de porc, vițel, vită sau mușchi cu diverse umpluturi 229
Friptură de porc cu mere 224
Friptură de pui la cuptor 219
Friptură de purcel de lapte la tavă 222
Friptură de vițel 220
Friptură de vițel sau mușchi de vacă cu mere 221
Frișcă cu gelatină 470
Frișcă cu gelatină pentru ornat 471
Frunze de viță de vie pentru sarmale 567
Fulgi de ou pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii 319
Fursecuri din albușuri 441
Fursecuri cometă 442
Fursecuri fine cu vanilie („Caprices des dames") 440
Fursecuri cu vanilie 440

G

Găină umplută în sos ragu 204
Găluște de aur 336
Găluște cu brînză telemea 323
Găluște cu făină 318
Găluște cu făină și griș 318
Găluște de ficat cu griș pentru supă de carne, de zarzavat, sau de roșii 320
Găluște de ficat cu franzelă pentru supă de carne, de zarzavat, sau de roșii 321
Găluște cu griș 319
Găluște din legume fierte 97
Găluște cu prune din aluat cu cartofi 323
Găluște cu prune din aluat cu griș 324
Găluște cu prune din aluat cu brînză de vaci I 325
Găluște cu prune din aluat cu brînză de vaci II 326
Găluște cu prune din aluat opărit 324
Găluște pentru papricaș de pui sau miel cu smîntînă etc. 321
Găluște de franzelă pentru sos ragu sau alte sosuri 322
Galantină de curcan 160
Garnitură de gutui 134
Garnitură de macaroane 135
Garnitură de mere, pere, piersici, gutui, prune 134
Garnitură de orez 135
Gem de vișine și cireșe 583
Gem de caise 584
Gem de coji de portocale 584
Ghiveci cu carne de pasăre, vițel, vacă, porc, oaie, iepure, vînat 185
Ghiveci de dovlecei 557
Ghiveci cu fasole boabe crude 557
Ghiveci de iarnă I 560
Ghiveci pentru iarnă II 561
Ghiveci din legume 117
Ghiveci cu pește 250
Ghiveci de vinete 558
Ghiveci de vinete coapte 559
Ghiveci de vinete fierte 559
Git de gîscă umplut în sos ragu 204
Glazură albă 526
Glazură de ciocolată 523
Glazură de cacao 524
Glazură galbenă 526
Glazură din maioneză cu gelatină 269
Glazură din sos alb cu gelatină 267
Glazură de șerbet 525
Globulețe cu dulceață 438
Gogoncle în saramură 544
Gogoșari în oțet 535
Gogoșari în oțet diluat I 536
Gogoșari în oțet diluat II 537
Gogonele (caroline) cu diferite umpluturi 47
Gogoși I 389
Gogoși II 390
Gogoși cu cacao din aluat de ecleruri 366
Gogoși de cartofi cu brînză 52
Gogoși de cartofi cu șuncă 51
Gogoși din iaurt sau lapte bătut 391
Gogoși pripite 51
Gogoși pripite din brînză de vaci 390
Griș cu lapte 329
Gulii umplute cu carne 186
Gurițe 433

H

Hanclich din aluat de cozonac 385
Hoarne (Kürtós kalács) din aluat de cozonac 385
Hrean ras conservat 565

I

Iahnie de fasole boabe 147
Iaurt 331
Icre de fasole 114
Icre de fulgi de fasole 114

Icre de pește 244
Iepure cu ceapă 286
Iepure cu măsline 285
Iepure cu sos ragu 286
Imitație de costiță din carne de pui 208
Indiene cu frișcă 424
Işlere 448

Î

Înghețată albă 487
Înghețată de cacao sau ciocolată 488
Înghețată din sucuri de fructe 488
Înghețată de vanilie 488

J

Jeleu de coacăze, zmeură, mure 582
Jumări simple 31
Jumări cu brînză 32
Jumări cu caşcaval 32
Jumări cu cîrnat afumat 33
Jumări cu ciuperci 32
Jumări cu creier 33
Jumări cu ficat 33
Jumări pe aburi 34
Jumări cu slănină afumată 33
Jumări cu şuncă 34

L

Legarea borcanelor cu celofan 531
Legume fierte cu orez 95
Legume cu smîntînă şi pesmet 91
Legume cu smîntînă şi suc de roşii 92
Legume cu smîntînă şi ouă fierte tari 92
Legume cu şuncă sau parizer 92
Legume cu sos de ouă crude 92
Legume cu roşii 93
Legume fierte cu sos alb 93
Legume fierte cu sos alb de budincă cu brînză 95
Legume fierte cu smîntînă 95
Lichior de bere 602
Lichior de cafea 600
Lichior de fragute 601
Lichior de lămîie 600
Lichior de mentă 600
Lichior de nuci verzi 661
Lichior de ouă I 599
Lichior de ouă II 599
Lichior de portocale 599
Lichior de vin roşu 602
Lichior de zmeură 602
Limbă afumată sau proaspătă în aspic 272
Limbă cu ceapă 274
Limbă cu ciuperci 275
Limbă cu maioneză 274
Limbă cu măsline 274
Limbă rasol 273
Limbă cu smîntînă 275
Limbă cu roşii şi ardei 276
Limbă cu sos ragu 275
Limonadă, oranjadă 597
Limbi de pisici 452

M

Macaroane cu brînză 348
Madelene 421
Magiun de prune 590
Maioneza 21
Margarete cu brînză 351
Marinarea cărnurilor 288
Marinată de crap 248
Marinată de pește cu suc de roşii 247
Marinată de pește cu oțet 248
Marinată de pește sărat 248
Marmeladă amestecată 589
Marmeladă de caise 587
Marmeladă de corcoduşe sau prune 589
Marmeladă de măceşe 589
Marmeladă de mere, pere, prune 586
Marmeladă de piersici 588
Marmeladă de vişine sau cireşe 586
Marțipan pentru bomboane 461
Mazăre galbenă bătută 132
Mămăligă cu brînză de burduf la cuptor 314
Mămăligă cu ochiuri în cuib 314
Mămăliguță pripită 313
Mămăligă țărănească 313
Măsline marinate 43
Măsline umplute 43
Mere în aluat franțuzesc (în halat) 360
Mere în cocă de clătite 312
Mere coapte 487
Mere umplute cu carne 191
Merdenele cu brînză de oi 349
Mînătărci cu roşii 110
Mîncare de bame 153
Mîncare de cartofi 142
Mîncare de ciuperci cu smîntînă 147
Mîncare de conopidă 150
Mîncare de dovlecei 143

Mîncare de fasole verde 149
Mîncare de gulii cu smîntînă 151
Mîncare de gutui, pere, caise sau prune 152
Mîncare de iepure cu smîntînă 287
Mîncare de legume cu sos dietetic 154
Mîncare de linte 148
Mîncare de mazăre 150
Mîncare de morcovi 152
Mîncare de praz 153
Mîncare de spanac cu roşii 145
Mîncare de spanac cu slănină afumată 145
Mîncare de ţelină 151
Mîncare de urzici 146
Mîncare de varză albă 154
Mîncare de vinete 144
Mîncare de bame cu carne de pasăre, de viţel, vacă, porc, iepure 172
Mîncare din carne de oaie cu mărar sau tarhon 181
Mîncare de cartofi cu carne de pasăre, viţel, vită, porc, iepure, vînat 179
Mîncare de cartofi cu cîrnat afumat 180
Mîncare de castraveţi acri cu carne de pasăre, porc, viţel, vacă, ovine, iepure 176
Mîncare de ceapă cu carne de pasăre, miel, vită, porc, iepure, vînat 168
Mîncare de ciuperci cu carne de pasăre, viţel, vită, porc, iepure, vînat 167
Mîncare de conopidă cu carne de pasăre, de viţel, vacă, porc, iepure 170
Mîncare de dovlecei cu carne pe pasăre, vacă, viţel, porc, iepure 169
Mîncare de fasole boabe cu carne de porc, vită, ovine, pasăre 177
Mîncare de fasole boabe cu gît de gîscă umplut 177
Mîncare de fasole boabe, mazăre uscată sau linte cu costiţă afumată sau alte afumături 178
Mîncare de fasole verde cu carne de pasăre, de vită, porc, iepure 171
Mîncare de fructe cu carne de pasăre, viţel, vită, porc 166
Mîncare de mazăre cu carne de pasăre, de vacă, viţel, porc, iepure 172
Mîncare de morcovi cu carne de pasăre, de viţel, vacă, porc, iepure 173
Mîncare de praz cu carne de pasăre, de viţel, vită, porc, iepure 170
Mîncare de prune uscate cu carne de pasăre, de viţel, vită, porc 167
Mîncare de roşii cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc, miel, iepure, vînat, peşte 167
Mîncare (tocană) din carne de pui, miel, viţel, iepure domestic tînăr, cu smîntînă 165
Mîncare de spanac cu carne de pasăre, miel, viţel, vacă, porc, iepure 174
Mîncare de varză albă cu carne de raţă, gîscă, curcă, vită, porc, ovine 174
Mîncare de varză acră cu carne de porc proaspătă sau afumată, de vită, ovine, pasăre 175
Mîncare de vinete cu carne de pasăre, porc, vită, iepure domestic 176
Mîncare de ţelină cu carne de orice pasăre, de viţel, vacă, porc 173
Mîncărică de ciuperci cu creier 278
Mîncărică de ciuperci cu ficat 281
Mîncărică din carne de viţel sau de purcel tînăr cu orez 162
Mîncărică de ficat cu ceapă 281
Mîncărică de ficat cu sos picant 281
Mîncărică de momiţe, creier sau măduvioară 279
Mîncărică de rinichi 282
Mititei 208
Mujdei (de usturoi) 23
Musaca de cartofi 195
Musaca de legume 196
Musaca cu orez şi legume fierte 196
Musaca de vinete 197
Musaca de macaroane, tăiţei sau alte paste făinoase 199
Musaca de varză acră (varză ca la Cluj) 198
Musaca de varză acră, fiartă în oală sub presiune 198
Muşchi file, ceafă afumată, şuncă (fierte) 238

N

Nectar de fructe 598
Negrese 443
Nuga sau grilaj 492

O

Ochiuri româneşti 29
Ochiuri în cuib de cartofi 30
Ochiuri româneşti în cuib de parizer 30
Ochiuri româneşti în cuiburi de roşii 40
Ochiuri româneşti în cuib de salată verde 40
Ochiuri româneşti cu sosuri maioneză 39
Ochiuri pe piure de spanac 30
Ochiuri româneşti cu smîntînă 29
Ochiuri româneşti cu sos alb 29
Ochiuri la tigaie 31
Omletă simplă 34

Omletă cu ciuperci 35
Omletă cu creier 36
Omletă cu ficat de pasăre, vițel, sau de porc 36
Omletă cu parmezan sau caşcaval 36
Omletă cu sardele 37
Omletă cu sote de mazăre 35
Omletă spumoasă 37
Omletă spumoasă la cuptor 37
Omletă cu şuncă 36
Orez cu brînză şi sos de roşii 162
Orez cu ciuperci şi cu mîncărică de ficat sau de rinichi 163
Orez cu mîncărică de ciuperci 163
Orez cu ficat şi sos de roşii 164
Orez cu lapte 330
Orez cu supă de carne, de zarzavat sau de roşii
Ouă la capac 28
Ouă cleioase 28
Ouă moi 28
Ouă „pălăria şarpelui" 40
Ouă tari 28
Ouă tari cu sos grecesc 40
Ouă fierte tari cu sosuri maioneză 39
Ouă la graten cu sardele 37
Ouă umplute 38
Ouă umplute în aspic 269
Ouă umplute servite cu sos tartar 39

P

Papară de pîine 349
Papanaşi din brînză de vaci, fierţi 328
Papanaşi din brînză de vaci, prăjiţi 328
Papanaşi din lapte bătut sau iaurt 329
Papricaş din carne de pasăre, vițel, porc, miel, iepure, cu găluşte 165
Pască din aluat de cozonac, cu brînză 383
Pască din aluat de cozonac, cu cremă de smîntînă 384
Pastă de ardei şi gogoşari roşii 565
Pastă de gutui 581
Pastă de merişoare (coacăze) de pădure 550
Pastă din peşte sărat sau afumat 246
Pastă din peşte rasol 246
Pastetă în aspic 272
Pastetă din carne rasol 260
Pastetă din carne cu ciuperci 258
Pastetă din carne fiartă de pasăre cu gelatină 259
Pastetă din carne cu sardele 259
Pastetă din creier 257
Pastetă din creier crud 257
Pastetă din ficat crud de pasăre, de porc sau de vițel 255
Pastetă de ficat cu ciuperci 256
Pastetă din ficat de vițel sau de pasăre 256
Pastetă din ficat de pasăre sau de vițel 255
Pastetă din ficat de vițel sau de porc 257
Pastetă de iepure 261
Pastetă de pasăre 259
Pastetă cu şuncă 258
Pateuri din aluat franţuzesc 337
Păstrăvi la grătar 236
Peltea de gutui 581
Peltea de struguri 582
Pepeni verzi muraţi 545
Perişoare cu sos alb 201
Perişoare din piept de pui sau altă pasăre, cu smîntînă 201
Perişoare din piept de pasăre cu suc de roşii 202
Perişoare din piept de pasăre cu castraveţi acri 202
Perişoare cu smîntînă 200
Perişoare cu sos alb 201
Peşte cu ciuperci 251
Peşte la grătar 235
Peşte prăjit natur, cu ou sau pane 253
Peşte rasol 241
Peşte rasol cu sos de vin 249
Peşte cu sos ragu 250
Peşte umplut 251
Piept de miel umplut 232
Piept de vițel umplut 230
Piersici cu cremă 411
Piftie de pasăre 262
Piftie de peşte 243
Piftie de porc 264
Pilaf de pui, găină, raţă, gîscă, curcă, vită, vițel, miel, porc, iepure 184
Piure de cartofi 124
Piure din fulgi de cartofi 124
Piure de cartofi cu sos alb 124
Piure de spanac 128
Piure de urzici 129
Pişcoturi de şampanie 444
Pizza 342
Pîine de casă 395
Piinişoare 439
Pîrjoale moldoveneşti 208
Plachie de crap 247
Plachie de fasole boabe 114
Plachie de peşte 247
Plăcintă cu ceapă, varză, brînză 340
Plăcintă din aluat dospit cu cremă de smîntînă 392
Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuş 374

Plăcintă din aluat fraged cu cremă de smîntînă 376
Plăcintă din aluat franţuzesc 339
Plăcintă din foi greceşti (ştrudel) 339
Plăcintă din aluat franţuzesc cu cremă de tort sau cu marmeladă 356
Plăcintă din aluat franţuzesc cu mere călite 355
Plăcintă din aluat franţuzesc cu dovleac 355
Plăcintă din aluat franţuzesc cu spumă de zmeură, căpşuni sau fragi 355
Plăcintă din aluat franţuzesc cu cremă de vanilie 354
Plăcintă din aluat franţuzesc cu brînză sau fructe (mere, vişine, cireşe etc.) 356
Plăcintă din aluat franţuzesc umplută cu tăiţei 360
Plăcintă din foi greceşti cu brînză de vaci, fructe, dovleac 368
Plăcintă cu mere şi brînză de vaci 416
Plăcintă cu mere în tavă mare de aragaz 417
Plăcintă simplă din aluat fraged (nisipos) 377
Pogăci cu jumări 347
Praz cu maioneză 120
Praz cu măsline 116
Praz umplut cu carne 190
Prăjitură din aluat fraged cu glazură albă 412
Prăjitură cu cremă de cacao 418
Prăjitură cu cacao 405
Prăjitură cu cremă de lămîie 428
Prăjitură „Greta Garbo" 406
Prăjitură grătar 411
Prăjitură cu lămîie 418
Prăjitură cu fructe I 413
Prăjitură cu fructe II 413
Prăjitură cu fructe III 414
Prăjitură din foi, cu amoniac carbonic 429
Prăjitură din foi, cu cremă de zahăr ars 427
Prăjitură din foi, cu zahăr ars 428
Prăjitură din foi, cu suc de roşii 428
Prăjitură din foi cu miere I 430
Prăjitură din foi cu miere II 431
Prăjitură cu mac 421
Prăjitură mozaic 409
Prăjitură cu nuga (grilaj) 419
Prăjituri cu nuci I, II, III, IV, V 406—409
Prăjitură din pandişpan 421
Prăjitură din pandişpan cu fructe 415
Prăjitură din pandişpan cu fructe şi zahăr ars 416
Prăjitură cu rubarbă
Pregătirea preliminară a legumelor 80
Pregătirea puiului pentru umplut 225
Preparate din inimă de viţel sau de porc, sau din pipote de pasăre 283
Pricomigdale 450
Profiterol 366
Prune de toamnă murate 551
Pui cu ciuperci şi maioneză 160
Pui cu maioneză 159
Pui cu smîntînă şi hrean 159
Pui sau alte cărnuri la frigare 236
Pui sau alte cărnuri la rotisor 237
Pui la grătar 234
Pui umplut cu ficat 226
Pui umplut cu mere 227
Pui umplut cu orez 227

R

Rasol de găină, raţă, gîscă, curcan, vacă, viţel, limbă 183
Raţă cu măsline 161
Raţă cu sos ragu şi măsline 182
Ridichi de iarnă cu maioneză 141
Rinichi prăjit 283
Rondele din aluat fraged cu ficat sau brînză 336
Roşii cu maioneză 141
Roşii umplute cu carne 189
Roşii umplute cu jumări 34
Roşii umplute cu ciuperci 110
Roşii umplute cu salată de vinete 106
Ruladă din albuşuri cu cremă de nucă 516
Ruladă cu cremă de tort sau cu marmeladă 515
Ruladă cu brînză, şuncă, ciuperci, spanac 344
Ruladă marţipan 465
Ruladă cu smîntînă umplută cu ficat 337
Ruladă cu şuncă 346
Rulouri din aluat franţuzesc cu brînză sau fructe (mere, cireşe, etc.) 357
Rulouri din aluat franţuzesc (cu brînză, ciuperci, şuncă) 338
Rulouri din aluat franţuzesc cu frişcă 360
Rulouri din foi greceşti 368
Rulou mozaic 46
Rulori din varză albă dulce cu carne 192

S

Salam din biscuiţi 465
Salam din prune uscate 466
Salată de ardei copţi 138
Salată asortată 138
Salată asortată cu oţet 545
Salată „boeuf" 158

Salată de cartofi 126
Salată de cartofi cu maioneză 119
Salată de castraveți verzi 137
Salată dulce de gogoșari sau de ardei 538
Salată de fasole boabe 132
Salată de fasole verde cu maioneză 118
Salată din fructe de sezon 487
Salată de gogoșari sau de ardei grași cu oțet I 537
Salată de gogoșari sau de ardei grași cu oțet II 538
Salată de mere 140
Salată de pește cu maioneză 243
Salată poloneză 159
Salată de portocale 140
Salată de portocale cu frișcă 486
Salată de praz 138
Salată de roșii 137
Salată rusească 158
Salată de sfeclă roșie 139
Salată de sfeclă roșie cu hrean 140
Salată de țelină și mere cu maioneză 141
Salată de varză acră 138
Salată de varză albă dulce 139
Salată de varză roșie 139
Salată verde (lăptucă) 136
Salată verde umplută cu carne 188
Salată de vinete 104
Salată de vinete (conservă) 562
Salată de vinete cu maioneză 105
Saleuri din aluat franțuzesc 333
Saleuri cu parmezan 334
Saleuri crocante I, II 334—335
Saramură de pește 246
Sarmale în foi de varză dulce, în frunze de gulii, viță de vie, potbal etc. 194
Sarmale din varză cu orez 117
Sarmale în foi de varză acră cu carne 193
Sarmale în foi de varză acră cu carne de pește 253
Savarine I 423
Savarine II 423
Scoverzi din aluat cu cartofi 52
Scoverzi cu brînză 349
Sfeclă roșie călită 134
Sirop cu alcool pentru diferite fructe 603
Sirop din coji de portocale I 607
Sirop din coji de portocale II 607
Sirop din flori de soc 610
Sirop din muguri de brad 609
Sirop de mure 610
Sirop de mentă 610
Sirop din porumbe 609
Sirop de trandafiri 607
Sirop de zmeură 608
Sirop de zmeură sau coacăze negre, nefiert 609
Sirop de zahăr ars 26
Sirop de zahăr ars pentru colorarea băuturilor, cremelor etc. 610
Slănină fiartă cu boia 238
Sosul alb (Bechamel) 10
Sos alb pentru glasat fripturi 10
Sos de castraveți 15
Sos de ceapă I, II, III, IV 12—14
Sos de ciocolată pentru budinci 26
Sos grecesc 23
Sos de gutui 17
Sos de hrean I, II 11—12
Sos din iaurt și smîntînă fără ou 24
Sos de lămîie sau portocală 18
Sos de măcriș 16
Sos de măceșe 17
Sos de mere 16
Sos maioneză (cald) 19
Sos maioneză din iaurt sau smîntînă 20
Sos de marmeladă de caise 26
Sos de marmeladă sau dulceață pentru budinci dulci 25
Sos de muștar 14
Sos olandez 18
Sosuri de fructe pentru budinci 25
Sos picant 15
Sos de portocale 26
Sos ragu 14
Sos remoulade 23
Sos românesc 11
Sos de roșii 11
Sos tartar 22
Sos tartar fără untdelemn 24
Sos de unt 20
Sos de unt de raci 15
Sos cu vin pentru pește rasol 12
Sos de vișine 17
Soteuri din legume fierte 121
Sote din legume cu unt și pesmet 123
Spanac cu maioneză 119
Spanac cu smîntînă 145
Spanac cu smîntînă, în roșii crude 128
Spinare de căprioară 445
Spumă de caise 485
Spumă de căpșuni, frăguțe, zmeură 486
Spumă din marmeladă de caise 486
Sterilizarea în apă (bain-Marie) 532
Sterilizarea conservelor lichide 532
Stufat (ostropel) cu carne de orice pasăre, de miel, vițel, vită, porc, iepure 182
Suc de fructe 598
Sucuri și paste din legume crude 599
Suc de roșii cu ciuperci 553
Suc de soc 597

Sufleu de caise cu șodou de vanilie 481
Supă de carne 55
Supă de ciuperci 58
Supă de conopidă 59
Supă de chimion 56
Supă-cremă de cartofi 56
Supă-cremă de: dovlecei, conopidă, morcov, țelină, spanac, mazăre boabe, praz, ceapă, fasole verde, ardei, roșii 57
Supă de dovlecei 59
Supă de gulii 58
Supă de mazăre 61
Supă de mere 62
Supă de roșii I, II, III 60—61
Supă de spanac 62
Supă de țelină 60
Supă de usturoi 57
Supă de vișine 63

Ș

Șalău cu maioneză 242
Șarlotă (Charlotte) 476
Șarlotă pralină 477
Șerbet de cacao sau ciocolată 529
Șerbet de lămîie sau portocală 530
Șerbet de trandafiri 530
Șerbet de zahăr ars 528
Șerbet de zmeură, frăguțe sau diferite esențe 530
Șnițele cu ceapă 215
Șnițel natur 211
Șnițel în ou 211
Șnițel în pesmet sau vienez 212
Șnițel parizian 212
Șnițele umplute 214
Șodou de vanilie 24
Șodou cu vin 25

T

Tăiței pentru supă de carne, de roșii sau zarzavat
Tăiței cu lapte 330
Tarte 379
Tarte cu rahat 380
Tartine cu caşcaval 44
Tartine cu ciuperci 45
Tartine cu pate de ficat 44
Tartine cu sos alb cu brînză 45
Tartine cu sos alb cu ciuperci 45
Tartine cu șuncă 45
Tartine cu unt de raci 46
Tartine cu unt și sardele 44
Tartine cu pastă din ouă fierte tari 46
Tocană din gogoșari 561
Tocană de miel cu smîntînă 181
Tocană de legume cu carne de oaie 180
Tocană sîrbească cu carne de pasăre, vită, porc, viței, miel, iepure 184
Tort din albușuri cu nuci 509
Tort „ananas" 513
Tort „arici" 514
Tort bezea cu frișcă 512
Tort din biscuiți sau pișcoturi 514
Tort de cafea 495
Tort caramel 493
Tort de castane 510
Tort de castane cu frișcă 510
Tort de ciocolată sau cacao 494
Tort de curmale sau smochine 507
Tort „diplomat" 501
Tort „Doboș" 502
Tort din foi „Casnica" 513
Tort cu fructe și frișcă 511
Tort cu fructe crude și frișcă 498
Tort de nucă excepțional 508
Tort de nucă cu frișcă 503
Tort pescăresc 507
Tort de portocale 505
Tort de portocale din albușuri 506
Tort „Rigo lancsi" 499
Tort cu rom 494
Tort rusesc (rusișe elegant)
Tort cu spumă și fructe 511
Tort cu șodou de vanilie 504
Tort „trunchi de copac" 495
Tort „tunel" 496
Trandafiri din aluat de uscățele 378
Trandafiri din fondant pentru ornat torturi 466
Trigoane 369
Triunghiuri cu miere 432
Turtă cu cacao 409
Turte cu miere 433

Ț

Țelină cu ciuperci 115
Țelină cu măsline 115
Țelină cu praz 115
Țelină cu smîntînă 116
Țelină umplută cu carne 190

U

Uger de vacă prăjit 280
Urzici cu maioneză 119
Urzici cu orez 129
Uscățele 378

V

Varză acră călită **133**
Varză acră tocată **549**
Varză creață umplută cu carne **188**
Varză dulce călită **133**
Varză murată în căpățini **547**
Varză pane **132**
Varză roșie călită **133**
Varză roșie cu hrean **139**
Varză roșie tocată, în oțet **550**
Varză roșie tocată, în saramură **550**
Vin de coacăze roșii **605**
Vin de coacăze negre **605**
Vin de porumbe, agrișe, coarne, mure, afine **606**
Vin de corcodușe **604**
Vin fiert **603**
Vin de măceșe **605**
Vin de porumbe, agrișe, afine, coarne, mure **606**
Vin de smochine **606**
Vin de stafide **607**
Vinete la cuptor **109**
Vinete împănate **109**
Vinete cu măsline **104**
Vinete pentru musaca **556**
Vinete cu smîntînă **106**
Vinete cu sos alb **106**
Vinete umplute cu carne **191**
Vinete umplute cu diverse compoziții **107**
Vișinată **603**

Z

Zacuscă **562**
Zarzavat cu sare pentru supe sau ciorbe **567**

Control științific: Ing. RAUL VIERU
Redactor: RODICA DINU
Tehnoredactor: ELENA GERU
Coperta: DANA SCHÖBEL ROMAN

Bun de tipar: 24.10.1983
Coli de tipar: 39
C.Z. 641.5

Întreprinderea poligrafică SIBIU
Șos. Alba Iulia nr. 40
Republica Socialistă România